

Der "beste" Käsekuchen

... einfach super luftig und cremig



etwas dunkel auf dem Bild, aber nur auf dem Bild

Zutaten: für eine 18-20cm Springform

Für den Mürbteig:

60 g kalte Butter, in Stückchen geschnitten

90 g Mehl

1 Eiweiß

30 g Zucker

1 kleine Prise Salz

Abrieb einer ½ Zitrone

Für die Cremefüllung:

250 g Sahne

90 g Zucker

¼ TL Vanillepulver oder 1 TL Vanillezucker

1 Prise Salz

1 gehäufte EL Speisestärke (25 g)

250 g Magerquark

2 ½ Eigelbe

½ große Zitrone (Saft + abgeriebene Schale)

1-2 EL Zitronenlikör (gibt nochmal besonderen Geschmack, muss man aber nicht zwingend zufügen)

Die Zwei Eiweisse werden mit etwas Sahne angeschlagen und mit unter die Quark-Creme gerührt

Zubereitung:

Info: — [Kuchen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://ddws.de/kaesekuchen?rev=1600255512>

Last update: **25.03.2022 18:16**

