# Käsekuchen in 4 Formen

geb. Käsekuchen in 4 kleine Formen mit 16cm ∅, ideal zum Kaffee und in divers. Variationen.

---

**Zutaten:**

… für die Böden:

200 gr. Mehl Type 405
80 gr. Zucker
80 gr. Butter
1 Eigelb (Eiklar mit für die Quarkmasse verwenden)
Prise Salz

… für die Quarkmasse:

500 gr. Magerquark
2 EL ÖL
100 gr. Zucker
1 Päckchen/Tüte Vanillepudding-Pulver
2 Eier (trennen, Eiklar steif schlagen zum Schnee. Eigelb zum Quark geben.)

Zitronen-, und Orangenabrieb nach Geschmack

---

**Zubereitung:**

… für die Böden:
alle Zutaten zu einem Mürbteig verarbeiten, und in die Formen aufteilen, und mit den Fingern den Teig glatt drücken bis der Boden ganz bedeckt ist.
Bei 200 °C ca. 12 Min. hell braun Vorbacken.

… für die Quarkmasse
Das Eiklar / Weiß steif schlagen und kühl stellen.
Die restlichen Zutaten, inkl. die Eigelbe, in eine Schüssel zu einen glänzenden Teig mit dem Schneebesen verrühren.
Das „Eischnee“ vorsichtig unterheben.
Diese Masse nun auf die gebackenen Formen gleichmäßig verteilen und bei 160 °C ca. 30 Min. backen.

**Tip:**
Es können Früchte mit in die Quarkmasse eingehoben werden. Auch einen keinen Teil der Masse kann mit Kakao-Pulver verrührt werden und als Kleckse oder Steifen verrührt werden.

**Historie:**

---

Zurück
Essen und Mehr

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

Permanent link:
**https://ddws.de/kaesekuchen_in_4_formen?rev=1609784820**

Last update: **25.03.2022 18:16**