

Käsekuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

6 Eier
125 g Butter
250 g Zucker
750 g Magerquark (*1 kg)
500 g Mascarpone (*250 g)
1 pk Vanillepudding
2 tb Speisestärke, gehäuft
Butter für die Form
Semmelbrösel

* QUELLE

-Backideen
-Graefe und Unzer
-erfasst von Petra Holzapfel

Die Eier trennen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach hinzugeben. Den etwas abgetropften Magerquark, den Mascarpone und das Puddingpulver unterrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und mit der Speisestärke unter die Quarkmasse ziehen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine 28 cm Springform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Quarkmasse einfüllen, glattstreichen und in 90 Minuten goldgelb backen.

* Anmerkung Petra: man kann die angegebene Mascarpone menge auch reduzieren und mehr Quark nehmen.