

KÄSEKUCHEN REZEPT

Einen **MÜRBETEIG** erstellen mit folgenden Zutaten:

- 200 g Weizenmehl (405)
- 120 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Teig eine Stunde kalt stellen

Den **GUSS** erstellen:

- 1.000 g Quark (20%)
- 1/8 Liter Sauerrahm
- 160 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Tl Speisestärke mit dem Schneebesen oder der Küchenmaschine zu einer glatten Masse schlagen
- Backofen auf 175 Grad vorheizen
- Springform mit Butter fetten und den Mürbeteig auslegen, einen kleinen Rand hochziehen
- 4 Eiweiss steif schlagen
- Mittels Schneebesen nach und nach Eiweiss unter die Quarkmasse ziehen, sodass eine lockere Masse entsteht
- Masse in die Springform einfüllen
- Ca. 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen



Initiative
Milch