

Greifenwald's Käsekuchen

Zutaten:

- Boden: 175g Mehl (501, das „Gute“)
60g Zucker
1 Ei
80g Margarine
1 Pck. Vanillezucker
¼ Pck. Backpulver
Prise Salz
- Füllung: 500g Quark (40%) (oder 250g mit 20% und 250g mit 40%)
4 Eier
1 EL Mondamin
1 Pck. Vanillezucker
125g Zucker
½ -1 Zitrone
Prise Salz
1/8 Ltr. Milch
70g Butter

Herstellung:

- Boden: Mehl sieben und mit alle anderen Zutaten zusammen vermischen. Margarine zum Schluss zugeben (kalt!!). Masse mit Knethaken kneten. (ist relativ „trocken“)
Springform ordentlich mit Margarine fetten. Teig aufteilen etwa 3/5 zu 2/5.
3/5 für den Boden (dünn ausrollen), 2/5 für den Rand. Rand mit den Fingern andrücken.
- Füllung: Eigelb und Eiweiß trennen, Eiweiß kalt stellen. Eigelb und Quark mit allen anderen Zutaten (bis auf Butter und Eiweiß) mischen, Saft von einer ½
– 1 Zitrone darunter mengen. Zum Schluss die Butter erhitzen bis diese flüssig
ist. Diese dann heiß unter die Masse mischen. Eiweiß steif schlagen und dann vorsichtig unterheben.

Füllung in die vorbereitete Teigform füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Ober und Unterhitze) 45 min backen. Nicht mit Umluft backen, da dies den Kuchen austrocknet.

Guten Appetit!