

# Käsekuchen

Zutaten:

**Boden:**

140 g Butter / Margarine  
140 g Zucker  
2 Eier  
300 g Mehl  
2 TEL Backpulver  
Fett für's Blech

**Belag:**

200 g Zucker  
2 Eier  
4 Eigelb  
2 EL Zitronensaft  
3/4 l Milch  
2 Päckchen Puddingpulver Vanille  
1kg Magerquark  
350 ml Öl

**Guß:**

4 Eiweiß  
4 EL Zucker  
Puderzucker zum bestreuen (nach Belieben)

Zubereitung: **Für den Boden** Fett, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver mit dem Knethaken des Handrührgeräts verkneten und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf ein tiefes, gefettetes Backblech drücken.

**Für den Belag** Zucker, Eier und Eigelb verrühren.

Erst Zitronensaft und Milch, dann Puddingpulver, Quark und Öl zugeben, alles verrühren.

Quarkmasse auf dem Boden verteilen und im vorgeheizten Backofen 200° C, ca. 30 Min. backen.

**Für den Guß**, Eiweiß steif schlagen, Zucker dabei einrieseln lassen. Auf der Quarkmasse verstreichen und nochmals ca. 10 Min. backen.

Nach belieben mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Pro Stück ca. 1590 Joule / 380 Kalorien