

Rüdiger G. Behrens

Könzgenstraße 37
48249 Dülmen

www.tortenfoto.de

Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Kleiner Käsekuchen

Zutaten für eine Springform mit 18 cm Durchmesser:

100 g Mehl
50 g Butter
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
Butter für die Form

Für den Belag:

250 g Magerquark
2 Eier
50 g Zucker
Schale von ½ Zitrone
50 g Sultaninen

Zubereitung:

Teigzutaten verkneten und eine Stunde kühl stellen. Dann eine gefettete Springform damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im heißen Ofen bei 180 °C ca. 10 bis 12 Minuten vorbacken.

Quark auf einem Sieb abtropfen lassen. Eier trennen, Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Quark und Sultaninen unterrühren. Eiweiss steif schlagen und unterheben.

Masse auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen und bei 160 °C weitere 45 bis 50 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen das Tortenfoto oben auf legen und den Käsekuchen dem Geburtstagskind überreichen.