

# Jessica's Kaesekuchen

## Zutaten:

Boden:  
200 gr. Mehl  
150 gr. Zucker  
1 TL Backpulver  
100 gr. weiche Butter  
1 Ei

Belag:  
1 Kg Magerquark  
2 Pck. Sahnepudding  
150 gr. Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
4 Eigelb  
4 Eiweiß (zu Schnee  
geschlagen)

---

## Zubereitung

---

Zutaten für den Boden miteinander verkneten und Teig kurz in der Kühlschrank legen.

Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Sahne steif schlagen und zur Seite stellen.

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen.

Das Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker mit einem Schneebesen verrühren.

Quark und Puddingpulver unterrühre.

Dann das Eiweiß unterheben und zum Schluss die Sahne dazugeben.

Vorsichtig unterrühren.

Den Boden in der gefetteten runden Stoneware ausrollen  
und mit der schmalen Seite vom Teigroller einen Rand hochziehen .

Die Käsemasse darauf geben und glatt streichen.

Die Form auf den Rost in den Backofen stellen und 90 Minuten backen .

Danach gut abkühlen lassen .



Martina  
Koch &  
Back