Käsekuchen mit Nußboden
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

100 gr Mehl, 100 gr gemahlene Haselnüsse, 70 gr Zucker, 70 gr Margarine oder Butter, 1 Teelöffel Backpulver, 1 mittelgroße Ei, 5 Eier, getrennt, 170 gr Zucker, 170 gr Margarine oder Butter, 1 Packung Vanillepuddingpulver, 500 gr Quark.

Die Zubereitung:

Nußboden:

Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker (70 gr), Margarine (70 gr), Backpulver und ein Ei zu einem Teig mischen, auf dem Boden einer Springform verteilen, dabei am Rand etwas hochdrücken.

Füllung:

5 Eier trennen. Eigelb, Zucker (170 gr), Margarine (170 gr), Vanillepuddingpulver und Quark mit dem Mixer verrühren. Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen. Dann die Füllung auf den Nußboden geben und glattstreichen.

Bei 170 °C 60-65 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit den Kuchen im Ofen noch etwas abkühlen lassen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de