

Petras Käsekuchen

Zutaten für den Teig: 250 g Mehl, 125 g Butter, 1 Messerspitze Salz, 30 g Zucker, 1 Eigelb, 2 Eßl. Wasser

Zutaten für den Belag: 750 g Sahnequark (40%), ½ Tasse Öl (normale Kaffeetasse), 300 g Zucker, 3 Eigelbe, 40 g Speisestärke, 1 Vanillezucker, 4 Eiweiße

Zubereitung:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und mit der Butter, Salz, Zucker, Eigelb und Wasser verkneten. Den Mürbteig in Alufolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Den Quark mit Öl, Zucker, Eigelben, Speisestärke und Vanillezucker schaumig rühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben. Mürbteig ausrollen und auf dem runden Backblech verteilen. Quarkcreme auf den Boden streichen.

Auf der 2. Schiebeleiste des Backofens ca. 50 – 60 Minuten backen. Danach ausschalten und den Kuchen so lange im Backofen belassen, bis er ausgekühlt ist.