

Blechkäsekuchen

Johannes Lampel

10. September 2006

Zutaten:

- Teig
 - 300g Weizenmehl
 - 75g Zucker
 - 1 TL Backpulver
 - 125g Butter
 - 2 Eigelb
 - 1 Prise Salz

- Belag
 - 1,5kg Quark
 - 100g Butter
 - Saft einer halben Zitrone
 - 2 Streifen Zitronenschale, kleingeschnitten
 - 3 Eigelb
 - 5 Eiweiß
 - 150-200g Zucker
 - 1 El Gelierzucker
 - 1 Pck Vanillezucker
 - 1 Prise Salz

Zubereitung: Teigzutaten zusammenschütten, durchkneten und auf Blech ausrollen. Restliche Zutaten des Belags bis auf Eiweiß zusammenmischen, Eischnee schlagen und unter Quarkmasse heben, die dann auf den Teig geben. Bei 200°C (WG-Ofen 150°C) für ca. 45-60 Minuten backen.