

## Käsekuchen vom Blech

Zutaten für den Boden:

140 g Butter oder Margarine  
140 g Zucker  
2 Eier (Gewichtsklasse 3)  
300 g Mehl  
2 Teel. Backpulver

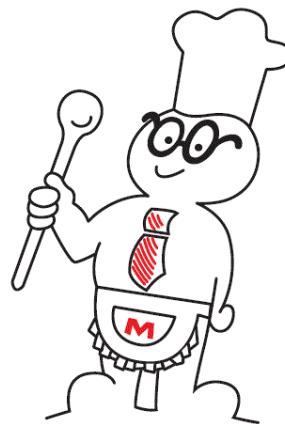


Zutaten für den Belag:

200 g Zucker  
2 Eier und 4 Eigelb (Gewichtsklasse 3)  
2 Eßl. Zitronensaft  
 $\frac{3}{4}$  l Milch  
2 Päckchen Vanille-Puddingpulver  
1 kg Speisequark (Magerstufe)  
350 ml Öl

Zutaten für den Guß:

4 Eiweiß (Gewichtsklasse 3)  
4 Eßl. Zucker



Zubereitung:

Für den Boden Fett, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. In der gefetteten Fettpfanne des Backofens ausrollen.

Für den Belag Zucker, ganze Eier und Eigelbe verrühren. Zuerst Zitronensaft und Milch, dann Puddingpulver, Quark und Öl darin verrühren. Auf den Teigboden gießen und mit einem Teigschaber gleichmäßig verteilen. Vorsicht, der Teig ist sehr flüssig.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Gasherd: Stufe 3) ca. 30 Minuten backen.

Inzwischen für den Guss Eiweiße steif schlagen, Zucker einrieseln lassen.  
Auf der Quarkmasse verstreichen und nochmals ca. 10 Minuten backen.



wünscht guten Appetit!