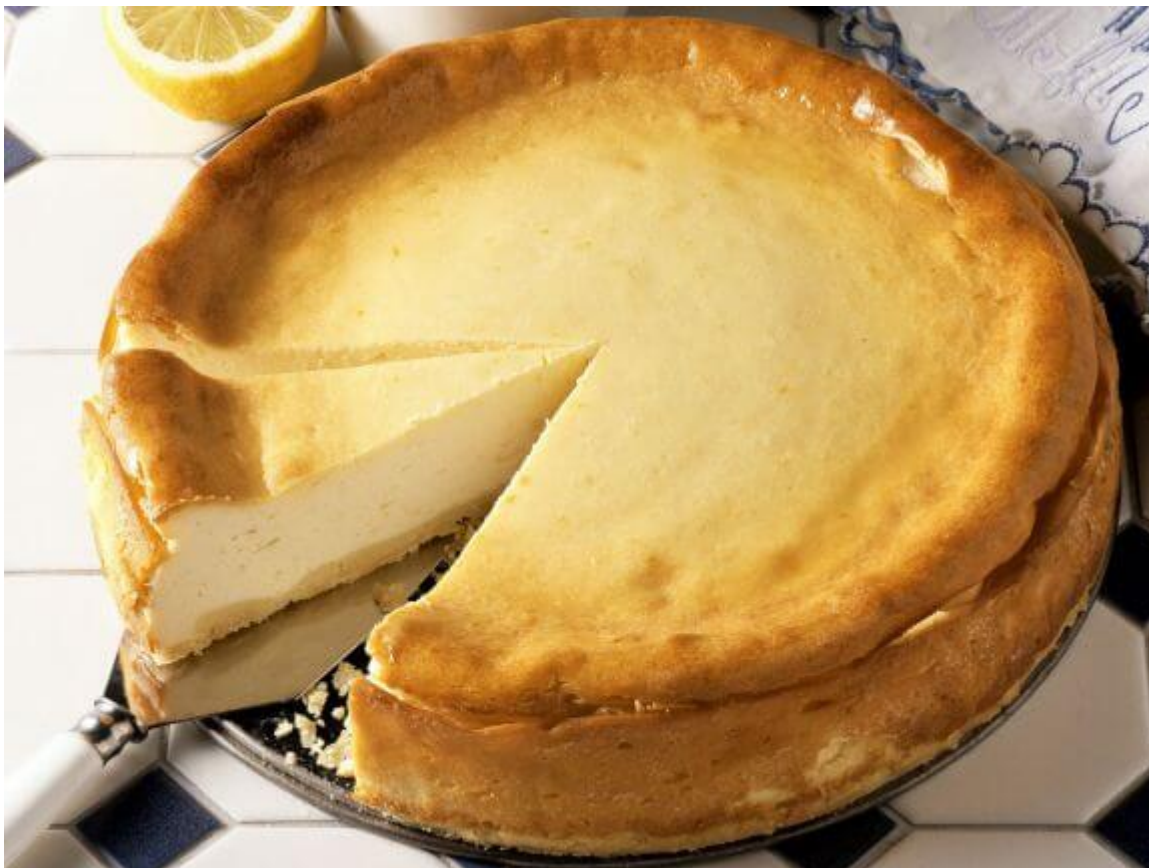


# Omas Käsekuchen



## Zutaten

### Boden

- 50g Butter
- 50g Zucker
- 1 Ei
- 80g Mehl

### Masse

- 1kg Quark
- 7 Eier
- 350 – 400 g Zucker
- 1 Zitrone
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 1 Becher Sahne

## Zubereitung

1. 7 Eier in Eiweiß und Eigelb trennen.
2. Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei die Hälfte des Zuckers in den Schnee rühren

3. Alles andere in einer große Schüssel geben und verrühren
4. Wenn alles gut verrührt ist wird der Eischnee mit dem Teigschaber vorsichtig unter die Masse gerührt
5. Backen bei 170°C
6. Backzeit 1 Std.
7. Guten Appetit!