

Kuchen – „Zitronen-Käsekuchen“

Zutaten sind:

➔	1 kg Magerquark
➔	70 gr. Speisestärke
➔	5 EL "Limoncello" Zitronenlikör oder Zitronensaft
➔	400 gr. Schlagsahne
➔	3 Eier
➔	250 gr. Zucker
➔	Puderzucker zum bestäuben
➔	
➔	Mürbteig anfertigen
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Zuerst wird ein Mürbeteig gefertigt der im Kühlschrank kalt gestellt wird. (1) **Für den Mürbeteig**: Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Butter würfeln, mit Puderzucker, 1 prise Salz, Ei, Zitronenschale und Mehl in einen Blitzhacker geben, darin mischen und zerkleinern. Herausnehmen, auf der Arbeitsfläche kurz mit den Händen durchkneten und möglichst flach drücken. Den Teig abgedeckt für 1 Stunde kalt stellen.

Weitere Bemerkungen:

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

(2) Teig nochmals mit den Händen kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf wenig Mehl zu einem Fladen (Durchmesser 30 cm) ausrollen. Den Teig in eine gefettete Springform (Dm 26 cm) legen, dabei rundherum einen etwa 2 cm hohen Teig-Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Form für etwa 20 Min. kalt stellen.

(3) **Für die Füllung:** Quark, Stärke, "Limincello"/Zitronensaft, Sahne, Zucker und Eier mit den Quirlen des Handrührers 2 Minuten verrühren. Füllung in die Form geben. (4) Vollständig, am besten über Nacht, abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	Etwa 1 ½ Stunden
El.-Herd <i>backen</i>	ca. 50-60 Minuten bei 180° backen

Gas: Stufe 03 und 60 Minuten 180°

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“