

## "Cremiger Käsekuchen" von G. & M. Rabe, Rotenburg

### **Mürbeteig:**

**250 g Mehl**

**125 g Butter**

**1 Ei**

**65 g Zucker**

**1/2 P. Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

### **Quarkmasse:**

**3 Eier**

**175 Zucker**

**1 P. Vanillesauce**

**30 g Speisestärke**

**Saft 1 Zitrone**

**geriebene Schale 1 Zitrone**

**1000 g Sahnequark**

**3 TL Vollmilch oder flüssige Sahne**

Einen Mürbeteig zubereiten und diesen für ca. 1/2 Stunde kühl stellen.

Für die Quarkmasse den Zucker und die Eier cremig rühren.

Restliche Zutaten dazugeben und mit einem Schneebesen zu einer cremigen Masse verrühren.

Boden einer Springform Ø 26 cm leicht einfetten. Mürbeteig auf den Boden geben und am Rand ca. 1-2 cm hoch ziehen.

Quarkmasse einfüllen.

Bei 180°C U-/Oberhitze im vorgeheizten Backofen ca. 65-70 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen.