# Käsekuchen

für eine 26er Springform

***Zutaten:***

*Für den Teig:*
250 g Mehl
125 g Butter
1 Prise Salz
30 g Zucker
1 Eigelb
2 EL kaltes Wasser
*Für den Belag:*
500 g Quark (Halbfettstufe - 20%)
250 g Frischkäse
3 EL geschmacksneutrales Speiseöl (z.B. Sonnenblumen-, Traubenkern- oder Distelöl)
300 g Zucker
Vanillemark von 1 Schote Bourbon-Vanille
3 Eigelb
20 g Speisestärke
20 g Hartweizengrieß
125 ml Milch
3 Eiweiß

***Zubereitung:***

Einen Mürbteig kneten und mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, danach die Form auslegen. Eiweiß zu Schnee schlagen; Das Stärkemehl, den Grieß und die Milch verrühren, Zucker und Eigelb schlagen, bis die Masse weiß wird, danach die restlichen Zutaten (außer dem Eischnee) zugeben und schaumig rühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. In die Form geben und bei 180° Celsius 50 bis 60 Minuten backen. Wichtig: Die Tür des Backofens frühestens nach 50 Minuten öffnen!!!

*Tipp: Bleibt lange saftig.*