



Käsekuchen

Zutaten (für 12 Stücke)		Menge
	Eier	3 St.
	Backpulver	1 Päckchen
116046	Speisestärke (Mondamin UFS)	40 g
	Magerquark	1000 g
	Zucker	200 g
	Salz	1 Prise
	Margarine	125 g
	Maisgrieß	50 g
	Bourbon Vanillezucker	2 gestr. TL
	Natürliches Zitronenschalen-Aroma	½ TL
	Rosinen	50 g
	Fett für die Form	5 g
	Maisgrieß für die Form	10 g

Zubereitung:

1. Eier trennen. Backpulver und Speisestärke mischen.
2. Quark, Zucker, Salz, Eigelb, Margarine, Speisestärke, Maisgrieß, Vanillezucker und natürliches Zitronenschalen-Aroma so verrühren, dass eine glatte Masse entsteht.
3. Eiweiß sehr steif schlagen und mit den gewaschenen und getrockneten Rosinen unter die Masse heben.
4. Masse in eine gefettete, mit Maisgrieß ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Gas: Stufe 2 / Umluft: 150°C) ca. 80 Minuten backen.

Nährwerte pro Stück

Energie	1150 kJ / 274 kcal
Eiweiß	14 g
Fett	11 g
Kohlenhydrate	30 g