

Käsetorte

(ohne Boden)

<i>28 cm Springform</i>	<i>(22 cm)</i>
<i>1500 g Magerquark</i>	<i>(750 g)</i>
<i>250 g Margarine</i>	<i>(125 g)</i>
<i>250 g f. Gries</i>	<i>(125 g)</i>
<i>450 g Zucker</i>	<i>(225 g)</i>
<i>6 Eier davon</i>	<i>(3 Eier davon 2 Eiweiß steifschlagen)</i>
<i>3 Eiweiß</i>	
<i>steifschlagen</i>	
<i>1 Prise Salz</i>	<i>(1 Prise Salz)</i>
<i>Saft von 2 Zitronen</i>	<i>(1 Zitrone)</i>
<i>1 Vanillezucker</i>	<i>($\frac{1}{2}$ Vanillezucker)</i>
<i>1 Pk Backpulver</i>	<i>($\frac{1}{2}$ Backpulver)</i>

*Eiweiß mit der Prise Salz steifschlagen -
Zucker, Margarine und Eier schaumig rühren, Quark dazu und die
restlichen Zutaten unterrühren - Eiweiß unterheben*

*Ober/Unterhitze 180° C unterste Schiene - 1 Stunde (55 Min.)
wenn der Kuchen zu braun wird, mit Alufolie abdecken - im Ofen
auskühlen lassen.*

Guten Appetit und gutes Gelingen