



## Käsekuchen mit Mandelmürbteig (5 Sterne- Koch Rezept!)

Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Mandelmürbteig:</b>		Alle Zutaten verkneten, einen Boden auswellen und in eine gefettete und bemehlte Springform drücken, Rand hochziehen, und mit der Gabel einstechen.
125 g	Butter, weich	
100 g	Zucker	
1	Ei	
50 g	Mandelblättchen	
175 g	Mehl	
<b>Quarkmasse:</b>		Eier trennen, die 6 Eiweiß in einer hohen Rührschüssel mit einer Prise Salz steif schlagen. Restliche Zutaten zu einer Masse zusammenrühren, Eischnee unterheben und in die Springform füllen. Bei 160° C ca70-80 Minuten backen (Garprobe!!!), nach 30 Minuten den Rand rund um die Form ca. 1 cm tief einschneiden. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.
750 g	Quark	
500 ml	Sahne	
200 g	Zucker	
1 Pckg.	Vanillinzucker	
Etwas	Zitronenschale, gerieben	
100 g	Stärke	
6	Eigelb	
6	Eiweiß	
1 Prise	Salz	