

# Cheesecake

Für eine 26er Springform benötigst du,

- 250g Butter
- 250g Erythrit
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- Zitronenabrieb
- 125g Hartweizengrieß
- 2 TL Backpulver
- 1Pck. Vanillepuddingpulver (von Natreen)
- 750g Magerquark
- Prise Salz

Heize den Ofen auf 170°C (Ober-/ Unterhitze) vor. Nun kannst du die Butter, den Zucker und das Salz schaumig rühren und nach und nach das Eigelb, Zitronenabrieb, Grieß, Backpulver und Puddingpulver zufügen. Jetzt folgt der Quark, der solange untergemischt werden muss, bis eine feine Creme entstanden ist. Zuletzt schlägt ihr das Eiweiß zu Eischnee und hebt es vorsichtig unter. Noch schnell die Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und für 60 Minuten backen. Nach 40 Minuten deckt Ihr den Kuchen mit einem Backpapier ab, damit er nicht zu dunkel wird. Ideal schmeckt er mit einem frischen Früchtetopping. Guten Appetit.