

# Käse - Eierlikör - Kuchen

## Zutaten:

### Teig:

200 g Magerquark  
100 g Zucker  
½ Päckchen Backpulver  
300 g Mehl  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
100 ml Sonnenblumenöl

### Belag:

600 g Magerquark  
5 Eier  
1 Päckchen Puddingpulver  
250 ml Eierlikör  
1 Päckchen Vanillezucker  
150 g Zucker  
60 g Mandelblättchen  
60 g Rosinen

## Zubereitung:

- Für den Teig Quark, Zucker, Vanillezucker, Öl und Ei verrühren.
- Backpulver und Mehl vermischen.
- Mischung unter den Quark kneten.
- Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Für den Belag die Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Quark, Eigelb, Eierlikör, Zucker verrühren.
- Vanillezucker und Puddingpulver unterrühren.
- Eischnee, Rosinen und Mandeln unterheben.
- Quarkmasse auf den Tortenboden geben.
- Bei 200° C etwa 45 - 55 Minuten backen.
- Falls der Kuchen zu braun wird mit Alufolie abdecken.
- Im Ofen in der Form erkalten lassen.