

Mandel - Käsekuchen

Zutaten Boden:

165 g Mehl
65 g Butter
35 g Zucker

Zutaten Belag:

165 g Zucker
85 g Butter
4 Eier
850 g Magerquark
85 g Grieß
1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten Mandelkruste:

35 g Mandelblättchen
4 EL Honig
110 g Zucker
100 ml Sahne
80 g Butter

Zubereitung:

- Alle Teigzutaten mit 3 EL Wasser verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühlen.
- Für den Belag 3 Eier trennen.
- Eiweiß mit 80 g Zucker steif schlagen.
- Restzucker, Vanillezucker und Butter cremig rühren.
- Eigelb und restliches Ei unterrühren.
- Quark und Grieß einrühren.
- Eischnee unterheben.
- Gekühlten Teig in eine Springform drücken (ausrollen).
- Quarkmasse auf den Kuchenboden geben.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Mandelkrustenzutaten gemeinsam aufkochen lassen.
- Danach auf den vorgebackenen Kuchen streichen.
- Noch einmal etwa 20 Minuten backen.
- In der Form auskühlen lassen.