

Khorasan-Käsekuchen

Zutaten

	Mürbteigboden
180g	Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
70g	Khorasan Grießmehl
125g	Butter
60g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
etw.	Vanillemark
	Quarkfüllung
4	Eier
100g	Butter
80g	Zucker
1	Vanilleschote (Mark)
1 Prise	Salz
1	Bio-Zitrone (Saft und Schalenabrieb)
1kg	Quark (20%)
75g	Khorasan Grießmehl



Zubereitung

Mürbteigboden

- Butter, Zucker, Salz schaumig rühren
- Vanille und Ei zugeben und unterrühren
- Mehl und Grießmehl zugeben und unterkneten
- den Teig **30 Minuten** kalt stellen
- auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden und Rand einer Springform (**26cm Ø**) damit auskleiden

Quarkfüllung

- Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Schnee aufschlagen
- den Butter mit Zucker schaumig rühren, Eigelb zugeben und unterschlagen
- Quark, Zitronenschalenabrieb, Zitronensaft, Vanillemark zugeben und vermengen
- Grießmehl zugeben und unterrühren
- Zum Schluss den geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben
- Backofen auf **180°C O/U** aufheizen
- Die Masse über den Mürbteigboden geben und für **45 Minuten** backen

Tipp: noch cremiger wird der Käsekuchen mit 40%-igem Quark.