

Käsekuchen

- 250 g Weizenvollkornmehl
- 2 gestr. Tl. Weinsteinbackpulver
- 1 Ei
- 2 El. Honig
- 100 g Butter
- Naturvanille
- abger. Schale 1 Naturzitrone
- 1-2 El. Rum

Alle Zutaten miteinander verkneten. Teig ½ Stunde ruhen lassen.

Dann ausrollen und eine Springform damit auskleiden; dabei einen Rand stehen lassen.

Für die Füllung:

- 150 g Butter
- 2 Eigelb
- 4 El. Honig
- 1 kg Quark
- Saft 1 Zitrone
- 1 Tl. Naturvanille
- 5 El. Pfeilwurzmehl
- 1 Tl. Weinsteinbackpulver
- 2 steifgeschlagene Eiweiß

Butter schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe und den Honig unterrühren, dann die restlichen Zutaten.

Zum Schluss vorsichtig den Eischnee unterziehen.

Masse auf den Teigboden füllen und bei 180° gut 1 Stunde backen.