

/

DER BESTE KLEINE KÄSEKUCHEN

Flaumig, sanftmütig, mit reizenden kleinen Poren.

ZUTATEN für eine Springform (Ø 18 cm)

3 Eier
1 Prise Salz
100 Gramm weiche Butter
100 g Zucker
50 g Maisgrieß (Polenta)
1 TL Backpulver
500 g Magerquark
optional: 1 kleine Bio-Zitrone (z. B. eine Meyer-Zitrone)

Puderzucker

ZUBEREITUNG

Ofen vorheizen auf 180 Grad O/U.

Eier trennen, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Eigelb zusammen mit Butter und (Rohrohr-)Zucker cremig aufschlagen. Maisgrieß und Backpulver unterrühren. Anschließend den Magerquark. Wer mag, fügt an dieser Stelle noch Zitronenabrieb hinzu. Zum Schluss den Schnee mit einem Besen sachte unterheben.

In die bebutterte Form füllen, glatt streichen und 45 Minuten zart ausbräunen. Passiert das zu schnell, bitte rechtzeitig abdecken. Weitere 10 Minuten bei leicht geöffneter Ofentür und temperaturlos nachziehen lassen.

Idealerweise sackt der gute Mini nur minimal in sich zusammen.

Puderzucker aufstäuben.