

Oma Tietkes Käsekuchen

Streusel :	250g Mehl 125g Zucker 125g Margarine oder Butter 1 Ei 1 Vanillezucker 1/2 Tüte Backpulver	alles gut vermengen, so dass eine bröselige Masse entsteht 1/2 als Boden , 1/2 als Belag
Quarkmasse :	125g Butter 200g Zucker 1 Vanillezucker 5 Eier	schaumig rühren trennen und Eiweiß extra schlagen Eigelb unter die Butter/Zuckermasse rühren
	750g Schichtkäse 40% von der Milchkooperative Wendland 1 Esslöffel Grieß Saft einer Zitrone	alles gut verrühren, zum Schluss den Eischnee unterheben

Form (26cm) fetten und mit Grieß bestreuen, als Boden 1/2 der Streusel, dann die Quarkmasse und zuletzt den Rest der Streusel oben auf den Kuchen streuen. Alles bei 165 Grad ca. 90 Minuten backen. Kuchen noch nicht gleich aus dem Ofen nehmen, sonst fällt er leicht zusammen.