



## Tränenkuchen - Der Beste Käsekuchen der Welt!

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 6 Std., 45 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 20 Min. **Gesamtzeit:** 8 Std., 5 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

200 g Mehl  
100 g Zucker  
70 g Butter  
1 Ei(er)  
1 TL Backpulver  
500 g Magerquark  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
1 Ei(er)  
2 Eigelb  
250 ml Sahne  
250 ml Milch  
150 ml Öl  
2 Eiweiß  
6 EL Puderzucker

### NÄHRWERT

Calories: 4953 kcal  
Serving Size: 1

auch ohne!

### ZUBEREITUNG

Aus dem Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver einen Knetteig herstellen. Den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Den Teig ausrollen und die Ränder von Hand recht hoch drücken.

Den Backofen am besten jetzt auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Quark kurz geschmeidig rühren, dann nach und nach alle Zutaten zugeben und gut verrühren. Die sehr flüssige Masse in die Springform füllen und den Kuchen 70 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen. Nach 70 Minuten den Kuchen heraus holen und den Eischnee ca. 1 cm dick auf den Belag streichen. Es wird wohl nicht alles davon benötigt! Nochmals 10 Minuten bei gleicher Hitze backen.

Dann den Kuchen etwas abkühlen lassen und den Rand der Springform vorsichtig mit einem Messer lösen. Den Kuchen auf dem Boden der Springform 6 Stunden abkühlen lassen. Wenn alles funktioniert hat, dann sollten beim Abkühlen auf dem Eiweißguss die Tränen entstehen. Schmecken tut der Kuchen aber