



Rezept Mannschafts-Wettbewerb, gesponsert von Bäckermeister: Michael Fiedler:
www.klostercafe-lehlin.de

Rezept: für eine Käsetorte in einer Springform, Durchmesser: 28 cm

1. Mürbteigboden anbacken: 400g

2. Sonja: 100 g
Wasser: 175 g
Quark : 500 g + Prise Salz
Zitronenabrieb: 9 g

* Zutaten zum leichten Kochen bringen

3. Wasser: 280 g
Maisstärke: 120 g

* Ansatz anrühren

4. Eiklar: 300 g
Zucker: 160 g Prise Salz
Als Dekor: Butterstreusel:

Eiweiß aufschlagen, noch weich

10-12 Minuten bei 230 Grad backen

* je nach Ofentyp die Käsetorte im Ofen bzw. abflämmen