

## Käsekuchen nach Großmutter's Art

### Zutaten:

200 g Biskuit  
50 g Butter  
6 Eier  
1 kg Magerquark  
350 g saure Sahne  
200 g Zucker  
40 g gem. Mandeln  
2 Glas Rum  
Abgeriebene Schale einer Zitrone

### Zubereitung:

Biskuit in einen Gefrierbeutel geben und vorsichtig mit einer Teigrolle zermahlen oder im Mixer zerbröseln. Danach mit der Butter zu einem Teig verkneten. Ca 15 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit alle übrigen Zutaten der Reihe nach verrühren. Eine Springform mit Küchencrepe und Margarine gut ausfetten. Den Teig auf dem Boden verteilen und andrücken einen Rand leicht hoch schieben. Dann die Quarkmasse einfüllen und auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten bei 200° C U-/O. Hitze backen.

In der Form den Kuchen auskühlen lassen.