



Café · Speiselokal · Weinbar

## MAY-CHEESECAKE

100g Vollkornzwieback (Weizen oder Dinkel)  
2 EL Rohrzucker  
60g Butter  
1 Prise Zimt

1 Kilo Quark 40%  
2 Limetten (Abrieb und Saft)  
200g Rohrzucker  
4 Eier  
1 Vanilleschote  
1 Prise Salz  
3 EL Weizenmehl Typ 550

Zwieback im Mixer zu grobem Paniermehl verarbeiten. Mit Rohrzucker, Zimt und flüssiger Butter vermischen und auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm) verteilen. Kalt stellen.

Quark mit Zucker, Salz, Mark der Vanilleschote, Limettensaft und -abrieb verrühren. Nach und nach erst die Eier einzeln und dann das Mehl mit einem Schneebesen kräftig unterheben. Die Quarkmasse auf dem gekühlten Zwiebackboden verteilen und bei 170 Grad (Ober-Unterhitze) 60 Minuten backen. Im geöffneten Ofen herunterkühlen lassen.

Tom benutzt für die MAY-CHEESECAKE ausschließlich Bioprodukte und findet, dass der Kuchen nach einer Nacht im Kühlschrank am besten schmeckt.

MAY AM UFER  
Maybachufer · Pannierstr. 32  
12047 Berlin

hallo@may-am-ufer.de  
www.may-am-ufer.de

030 · 629 899 11