Tassen-Cheesecake mit Lemoncurd

Zutaten für 4 Portionen

2 Eier	trennen. Den Backofen auf 175°C vorheizen.
250 g Magerquark	
50 g brauner Zucker	
1 Päckchen Vanillezucker	
1 EL Lemoncurd	und die 2 Eigelbe in einer Schüssel mit dem Rührgerät verrühren.
½ Päckchen Vanillesoßen-Pulver	unterrühren. In einer anderen Schüssel die Eiweiß mit
1 Prise Salz	steifschlagen. Mit einem Schneebesen das Eiweiß vorsichtig unter die Quarkmischung heben. 4 ofenfeste Tassen (¼ Liter Inhalt) einfetten. Bis etwa 1 cm unterm Rand mit der Käsekuchenmasse befüllen und 20 - 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen und 1 Stunde auskühlen lassen.
4 TL Zucker	gleichmäßig auf den Küchlein verteilen und mit dem Küchengasbrenner oder unter dem Backofengrill karamellisieren.

Kuchen