

Käsekuchen

Zutaten für den Teig:

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 75 g Margarine
- 1 Ei
- ½ Pck. Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- 125 g Margarine
- 225 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 3 Eier
- 500g Quark
- 200g saure Sahne
- 200g süße Sahne

Zubereitung:

Die Zutaten für den Knetteig in eine Schüssel geben. Ihr könnt den Teig rasch mit den Händen oder mit einem Handrührgerät mit Knethaken zusammenkneten. Den Teig beiseite stellen.

Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und 3 Eier in einer Schüssel verrühren. Dann den Quark und die saure Sahne untermischen. Die süße Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Knetteig in einer gefetteten 26er Springform auslegen, etwa 2 - 3 cm am Rand hochziehen. Nun die Füllung in die Form geben, glatt streichen und 1 Stunde backen.

Achtung: Den Kuchen erst nach dem völligen Erkalten aus der Form nehmen, da unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Konsistenz der Quarkmasse noch zu weich ist.