



Käsekuchen

Zutaten

Für den Teig:

- ◆ 330 g Mehl
- ◆ 130 g Zucker
- ◆ 130 g Margarine
- ◆ 2 mittelgroße Eier
- ◆ 2 Päckchen Vanillezucker
- ◆ 1 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

- ◆ 1 kg Magerquark
- ◆ 300 g Zucker
- ◆ 2 Päckchen Vanillepudding
- ◆ 100 ml Sonnenblumenöl
- ◆ 600 ml Milch
- ◆ 4 Eier

Zubereitung

Schritt 1: Die Zutaten für den Knetteig mischen. Den Teig in einer 28er Springform verteilen und bis an den Rand hochziehen.

Schritt 2: Die Zutaten für die Füllung mischen und in die Springform geben. (Hinweis: Düninflüssig!)

Schritt 3: Im vorgeheizten Backofen bei 200° C Ober/- Unterhitze (175 ° C Umluft) für 1 Stunde + 15–20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen nach belieben mit Puderzucker bestreuen.

Hinweis: Den Kuchen erst nach völligem Erkalten aus dem Backofen nehmen. Vorher ist der Kuchen noch nicht fest und kann zusammenfallen. Falls der Rand dunkel wird, den Käsekuchen zum Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken.

Guten Appetit!