



Omas Käsekuchen

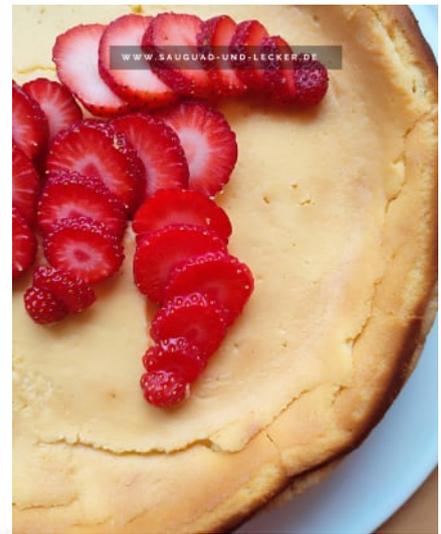
Zutaten:

Für den Teig

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 75 g Margarine
- 1 Ei
- 1/2 Pck. Backpulver
- Fett für die Form

Für die Quarkmasse

- 125 g Margarine
- 225 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste oder -zucker
- 37 g Vanillepuddingpulver
- 3 Eier
- 500 g Quark 20%
- 200 g saure Sahne
- 200 ml süße Sahne



Zubereitung:

- Die Zutaten für den Knetteig in eine Schüssel geben, rasch zusammenkneten und direkt in der gefetteten Stoneware rund mit Hilfe des Teigrollers ausrollen. Dabei einen Rand von etwa 3 cm hochziehen.
- Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eier in einer Schüssel gut und gründlich verrühren, dann den Quark und die saure Sahne untermischen.
- Die süße Sahne steif schlagen und unterheben.
- **Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Gitterrost dabei wie immer im unteren Drittel.**
- Die Füllung in die Form gießen und glatt streichen.
- Nun für 1 Stunde backen. Nach der Backzeit die Temperatur ausschalten und den Kuchen für ca. 30 Min im Ofen langsam auskühlen lassen. (Backofentür einen Spalt öffnen und ein Küchentuch einklemmen) Danach auf das Kuchengitter geben und komplett auskühlen lassen.
- **Unbedingt beachten:** Den Käsekuchen unbedingt völlig und ausreichend auskühlen lassen vor dem Anschneiden. Nur dann ist die Quarkmasse fest genug

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugud-und-lecker.de

🌐 www.saugud-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>