Käsekuchen bzw. Quarkkuchen

★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Mehl
100 g Zucker
1 TL Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei(er)
75 g Butter oder Margarine
1 kg Magerquark
1 Tasse Zucker
1 Tasse Öl
1 Pck. Vanillezucker
2 Ei(er)
1 TL Zitronensaft
½ Liter Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver

NÄHRWERT

Calories: 5499 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Boden:
Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten. Den Springformboden mit 3/4 des Teiges auslegen und den Rand mit dem Restteig 2 cm hoch auslegen.

Füllung:
Hier auch alle Zutaten mit dem Mixer vermischen und auf den Boden geben. Danach den Kuchen in den vorgeheizten Backofen bei 200 °C für 55 - 65 Min. geben. Wer möchte, kann den Kuchen mit Alufolie abdecken. Das verhindert, dass der Kuchen oben braun wird.

Nach dem der Kuchen fertig gebacken ist, auskühlen lassen und dann erst aus der Springform nehmen.

Er schmeckt am nächsten Tag viel saftiger.