



Käsekuchen

Für den Knetteig die Zutaten in eine große Rührschüssel geben und gut verkneten.

Die Springform leicht einfetten und den Knetteig darin verteilen. Am Rand den Teig etwa 3cm hochziehen.

Für die Füllung die Butter/Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eier in einer Schüssel sehr gut verrühren. Anschließend den Quark und die saure Sahne dazu geben und wieder gut verrühren. Es sollten keine Klümpchen mehr in der Masse sein.

Die Sahne steif schlagen und in der Füllung unterheben.

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

Nun die Füllung in die Form geben, glatt streichen und für etwa 60 Minuten im Ofen backen.

Den Kuchen nach dem backen nicht aus der Form nehmen und erst sehr gut auskühlen lassen. Ich lasse ihn gerne immer über Nacht stehen.



Zutaten für 26er Springform:

Knetteig

200	g	Mehl
75	g	Zucker
75	g	Butter/Margarine
1	Stk	Ei
½	Pck	Backpulver

Füllung

125	g	Butter/Margarine
225	g	Zucker
1	Pck	Vanillezucker
1	Pck	Vanillepuddingpulver
3	Stk	Eier
500	g	Quark
200	g	saure Sahne
200	g	Sahne