Köstlicher Käsekuchen

von Lisa Cook

PORTIONEN	ZUBEREITUNGSZEIT	KÜHLEN	BACKEN
16 Stücke	ca. 45 Minuten	30 Minuten	60–70 Minuten

ZUTATEN

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Margarine

Für die Füllung:

- 250 ml Sahne
- 250 g Sahnequark
- 500 g Magerquark
- 2 Eier
- 220 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 1/2 Pck. Vanillepudding-Pulver
- 75 ml Öl
- 250 ml Milch

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Ei, Zucker, 1 Prise Salz und Margarine schnell verkneten.
2. Eine gefettete Springform (Ø 26 cm) damit auskleiden, einen Rand hochziehen und ca. 30 Minuten kühlen.
3. Den Ofen auf 175 °C (Umluft 155 °C) vorheizen.
4. Sahne steif schlagen. Quark, Eier, Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz gut verrühren.
5. Puddingpulver unterrühren. Öl, Sahne und Milch unterrühren. Quarkmasse in die Springform geben, glattstreichen und 60–70 Minuten backen.
6. Im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen. Erst aus der Form lösen, wenn der Kuchen vollständig ausgekühlt ist. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Nährwertangaben (pro Stück ca.): 370 kcal • Eiweiß: 9 g • Fett: 21 g • Kohlenhydrate: 37 g

Gewinner-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs in Lebach