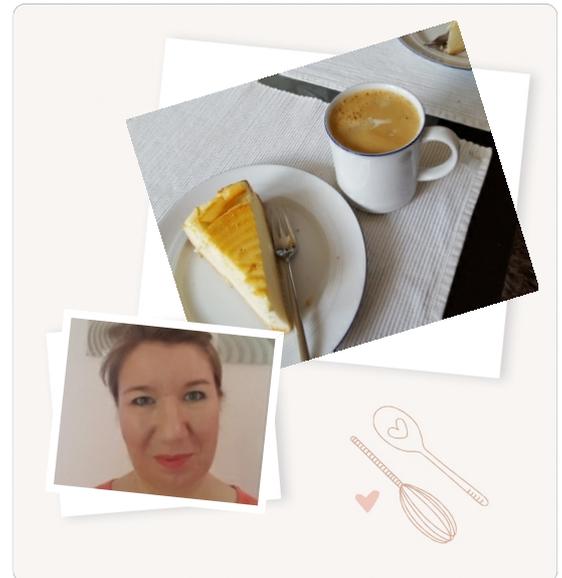


Rezept für Käsekuchen

VON Katja

ZUTATEN

125 g Butter	1
250 g Zucker	Stück abgeriebene Zitronenschale
2 Stück Ei	1/2 Päckchen Backpulver
250 g Mehl	
2 Päckchen Vanillinzucker	
500 g Magerquark	
1 Becher Sahne	
1 Becher Creme fraiche	
125 g Zucker	
1 Päckchen Vanillepuddingpulver	



PORTIONEN	ZEIT
10 Portionen	90 Min

ZUBEREITUNG

Mürbteig: Aus der Butter, 125g vom Zucker, 1 Ei, dem Mehl, einem Päck.

Vanillinzucker und einem 1/2 Päck. Backpulver einen Mürbteig herstellen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Füllung: Quark, Sahne, Creme fraiche, die anderen 125g Zucker, das Puddingpulver und 1 Päck. Vanillinzucker mit dem zweiten Ei verrühren, dann die abgeriebene Zitronenschale unterheben.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und rund ausrollen. Springform fetten und den Teig hineingeben. Ich rolle ihn aus, lege den Springformring darauf und schneide ihn aus. Dann ist der Boden schön gleichmäßig. Der Überstand wird wieder zum Teig verknetet und dann zu einer Wulst gerollt, die man dann rundherum in den Rand drücken kann. Dann die Füllung draufgießen und für 50 - 60 Minuten in den Backofen. Ich backe bei Ober- Unterhitze mit 175°C.



— Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG



↪ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.