

Käsekuchen von Tante Gertrud

Dieser Käsekuchen fällt nicht zusammen und schmeckt prima!

Zutaten

Teig

- 330 g Mehl
- 130 g Zucker
- 130 g Butter oder Margarine
- 2 Eier
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver

Füllung

- 1 kg Magerquark
- 300 g Zucker
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 600 ml Milch
- 4 Eier
- evtl. Zitronenschale, abgeriebene, oder Rum-Aroma (für Quarkmasse)

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen und diesen gleichmäßig in einer 28er Springform verteilen und bis an den Rand hochziehen.

Die Zutaten für die Füllung miteinander mischen und die Quarkmasse (sie ist dünnflüssig) in die mit dem Teig ausgekleidete Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad (Umluft 175 Grad)** gut **eine Stunde** backen.

Den Kuchen **erst nach dem völligen Erkalten (!!!)** aus der Form nehmen, da unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Konsistenz der Quarkmasse noch zu weich ist.

From:
<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:
<https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:kaesekuchen>

Last update: **11.12.2024 16:39**



