

# Käsekuchen

**Schwierigkeitsgrad:  
mittel**

*vegetarisch*



Zutatenliste für 1 Kuchen 12-16 Stücke:

## Für den Teig

- 200g Mehl
- 75g Zucker
- 75g Margarine
- 1 Ei
- ½ Pck. Backpulver

## Für die Füllung

- 125g Margarine
- 225g Zucker
- 1 Beutel Vanillepudding
- 1 Beutel Vanilliezucker
- 3 Eier
- 500g Quark
- 200g saure Sahne
- 200g süße Sahne

Anleitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und rasch zu einem Teig kneten. Den gekneteten Teig in einer gefetteten Springform auslegen, etwa 2 - 3 cm am Rand hochziehen.

Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und 3 Eier in einer Schüssel verrühren. Dann den Quark und die saure Sahne untermischen. Die süße Sahne steif schlagen und unterheben.

Nun die Füllung in die Form geben, glatt streichen.

50- 60 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Ofen backen.

Gesamt: 6,50€