

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



100 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig-Boden:

- 200 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 100 g Butter (weich)
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz



Für die Quarkschicht:

- 1 kg Magerquark
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Sonnenblumenöl
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch
- 2 Eier

Zubereitung:

1. Fette eine 26 cm Springform. Heize den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Verknete alle Zutaten für den Mürbeteig in einer Schüssel. Verteile den Mürbeteig in der Backform und forme einen kleinen Rand. Backe ihn 10 Minuten.
3. Berechne währenddessen die Quarkschicht zu: Mixe dafür Zucker, Vanillezucker und Öl schaumig. Rühre dann die Eier und danach das Vanillepuddingpulver und zum Schluss Quark und Milch unter. Die Reihenfolge ist wichtig, damit der Kuchen schön cremig wird.
4. Nimm die Springform aus dem Ofen. Reduziere die Temperatur auf 160°C.
5. Fülle die Quarkmasse in die Backform. Backe den Käsekuchen im unteren Drittel deines Backofens für ca. 75 Minuten. Lass ihn anschließend bei leicht geöffneter Tür vollständig im Backofen abkühlen.

Nährwerte pro Portion: 418 kcal | KH 45 g | E 15 g | F 20 g



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.

