

Käsekuchen

Zutaten für den Teig:

- 150 g Mehl

-65 g Zucker

-1 Ei

-1 Esslöffel Wasser

-50 g weiche Margarine

-----→ Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Teig auf den Boden und an den Rand einfügen.

Zutaten für die Quarkmasse:

-500g Quark (= fromage blanc)

-1 Päckchen Vanillezucker

-1Päckchen Vanillepuddingpulver

-150 g Zucker

-2 Eier

-1/2 Tasse Öl (Sonnenblumenöl)

-500ml Milch

---→ Alle Zutaten für die Quarkmasse verrühren und in die mit Teig ausgelegte Springform schütten.

Bei 200° (bzw. 180° bei Heißluft) circa 40 Minuten backen.



Guten Appetit!!