

Mamas Käsekuchen

• Kindheitserinnerung •



Zutaten

Teig für eine 28cm /26cm Form:

360g/180g helles Mehl
120g/60g Zucker
130g/65g Butter, zimmerwarm
2 Eier/ 1 Ei Gr. M
1 EL/1 TL Vanillezucker
1 P. / 0,5 P. Backpulver
1 Prise Salz

Creme:

1kg/750g Magerquark 250g/180g Zucker
600ml/500ml Milch
2 P. / 1,5 P. Vanillepudding
100g/75g zerlassene Butter
4 Eier/ 2 Eier Gr. M
1 Prise Salz
etwas Vanillepaste
1 Spritzer Zitronensaft

Mamas Käsekuchen

• Kindheitserinnerung •



Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen, in der jeweiligen Form (26 oder 28cm Durchmesser) verteilen, fest drücken und bis an den Rand hochziehen.

Alle Zutaten (außer Quark!!) für die Creme gut verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist.
Dann erst den Quark unterrühren.
In die Form füllen. Achtung flüssig!

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 1 Stunde backen.
Den Kuchen nach der Backzeit bei leicht geöffneter Backofentür (Kochlöffel dazwischen stecken) abkühlen lassen.
Dann im Kühlschrank aufbewahren.