

## KLASSISCHER KÄSEKUCHEN

„So saftig macht er immer wieder Freu(n)de.“



### ZUBEREITUNG

#### Schritt 1

Backofen auf 175°C auf Ober-/Unterhitze vorheizen.

#### Schritt 2

Für die Teigmasse Butter mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier dazugeben.

#### Schritt 3

Quark ausdrücken – das geht am Besten mit Hilfe eines Geschirrtuches – und mit Vanille Puddingpulver, Backpulver, Zitronenschale und Salz in die Schaummasse unterrühren.

#### Schritt 4

Die Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen und die Teigmasse einfüllen.

#### Schritt 5

Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 70 Minuten backen.

#### Schritt 6

Nach dem Backen den Kuchen gut auskühlen lassen, aus der Springform nehmen und je nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen.

### ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø), 12 STÜCK

#### FÜR DEN TEIG

130 g	Butter (für den Teig und Springform)
270 g	Zucker
4	Eier
1 kg	ausgedrückter Magerquark (aus ca. 1,25 kg frischem Quark)
1	Päckchen Vanille Puddingpulver
2 EL	Buttermilch
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Prise	Salz

### ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF230254

Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 8 verschiedenen Heizarten für mehr Backvergnügen.

[Mehr](#)

CF132554

Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit pflegeleichter Vollglas-Innentür, Elektronikuhr und katalytisch beschichteten Seiten- und Rückwänden.

[Mehr](#)

„EXTRA SÜSS-SAFTIGE DEKORATION ERHÄLT MAN MIT ZIMT, PUDER-ZUCKER, BLAUBEEREN UND FRISCHEN APFELSCHNITZEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve