

Backen mit Klaus

Käsekuchen (nach Hellers Heidi)

Zutaten: (Für 12-14 Stücke)

Für den Mürbteig:

- 250 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, 1 Ei, 100 g Zucker,
- 1 Pck. Vanillezucker, 100 g Margarine

Für den Belag:

- 3 Eier, 125 g Margarine, 175 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker,
- 500 g Magerquark, 1 Schuss Rum, 1 Prise Salz,
- 1 Pck. Vanillepudding, 2 Becher Schmand

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Backpulver, Ei, Zucker u. Vanillezucker verrühren, dann mit der Hand verkneten. Eine bemehlte Springform (Ø 28 cm) mit dem Teig auslegen, dabei einen ca. 1 cm Rand formen.



2. Eier mit der Margarine, Zucker u. Vanillezucker verrühren, Quark, Rum, Salz u. das Vanillepuddingpulver dazu rühren.



3. Den Schmand unterrühren u. Teig in die Auflaufform füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C (Umluft 150°C) ca. 1 Std. backen. Bei offener Ofentür langsam abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen u. ganz abkühlen lassen.



Tipps des Chaoten: Saulecker!



Erstellt von Klaus am 20.10.2012