



Käsekuchen

Zutaten

100 g Butter
6 Eier
450 g Zucker
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

1000 g Quark
2 Päckchen Vanillepudding
200 ml Sahne
100 ml Milch

1 Dose Mandarin-Orangen

Zubereitung

Ofen auf 200°C vorheizen.

Zuerst der Teig:
100g Butter, 2 Eier und 200g Zucker mit dem Mixer rühren bis Creme entsteht. 375g Mehl und 1 Päckchen Backpulver dazumischen. Rühren bis fertige Teigmasse entsteht. Diese in ein eingefettetes Blech drücken. Backofen auf 200°C vorheizen.

Nun die Quark- Creme:
4 Eier, 250g Zucker, 1kg Quark, 2 Päckchen Vanillepudding Pulver, 200ml Sahne und 100ml Milch glatt rühren. Die fertige Creme ins Blech laufen lassen.

Deko & Backen:
1 Dose Mandarinen auf dem Belag verteilen. Und in den Ofen schieben.

Jetzt nur noch abkühlen lassen und genießen! :-)

Zubereitung: 30 Minuten

Backzeit: 30-45 Minuten

Backofen: 200°C Umluft

Rezeptidee von:

Mama und Papa

Die Menge reicht für:

1 Blech, die Hälfte für 1 Springform
