



Der beste Käsekuchen der Welt

Die Zutaten für den Knetteig in eine Schüssel geben, rasch zusammenkneten und zur Seite stellen.

Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und 3 Eier in einer Schüssel verrühren. Dann den Quark und die saure Sahne untermischen. Die süße Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Knetteig in einer gefetteten 26er Springform auslegen, etwa 2 - 3 cm am Rand hochziehen. Nun die Füllung in die Form geben, glatt streichen und 1 Stunde backen.

Achtung: Den Kuchen erst nach dem völligen Erkalten aus der Form nehmen, da unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Konsistenz der Quarkmasse noch zu weich ist.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

200 g Mehl

75 g Zucker

75 g Margarine

1 Ei(er)

½ Pck. Backpulver

Für die Füllung:

125 g Margarine

225 g Zucker

1 Beutel Vanillezucker

1 Beutel Vanillepuddingpulver

3 Ei(er)

1 Becher Quark, 500 g

1 Becher saure Sahne, 200 g

1 Becher süße Sahne, 200 g

Rezept von: blondeangel716