

KLASSISCHER KÄSEKUCHEN



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
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Springform (26 cm Ø)

Schritt 1

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

Schritt 2

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

Schritt 3

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

Schritt 4

Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 70 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze backen.

Schritt 5

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



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland