

# Käse - Kuchen 1

Kategorien: Kuchen, Backen, Käse

Zutaten für: 1 Kuchen

## MUERBETEIG

---

240	Gramm	Mehl
160	Gramm	Butter
80	Gramm	Puderzucker
1		Ei
1	Prise	Salz

## FUELLUNG

---

750	Gramm	Magerquark
70	Gramm	Zucker
3		Eier
1	Pack.	Vanillepuddingpulver
150	ml	Sahne
1/2		Zitrone, Abrieb
		Rosinen nach Belieben

### Anleitung:

Muerbeteig: Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz einen Muerbeteig kneten. Diesen in Frischhaltefolie verpackt im Kuehlschrank mind. 30 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig ca. 4 mm stark ausrollen, und eine gefettete konische Kuchenform (26 cm Durchmesser) mit dem ausgerollten Teig auslegen.

Fuellung: Magerquark, Zucker, Eier, Puddingpulver, Sahne und Zitronenabrieb miteinander verruehren und in die vorbereitete Form geben. (Freunde von Rosinen koenne diese vor dem Backen noch in die Quarkmasse geben.) Den Kuchen bei 180 Grad (Ober-Unterhitze) fuer ca. 30 Minuten in den Backofen geben. Anschliessend heraus nehmen und 15 Minuten abkuehlen lassen. Dann erneut bei 180 Grad fuer weitere 15 Minuten in den Ofen geben.

Nach dem Backen den Kuchen kurz auskuehlen lassen und dann auf ein Kuchengitter mit Ringen stuerzen.