

Käse - Kuchen "Bauern Art"

Kategorien: Kuchen, Käse, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Muerbeteig
750	Gramm	Quark
375	Gramm	Milch
150	Gramm	Eier (3 Stueck)
100	Gramm	Zucker
150	Gramm	Puder (Weizen, Kartoffel)
60	Gramm	Margarine
50	Gramm	Mehl
		Salz
		Zitrone
		Vanille

Anleitung:

Im "All in-Verfahren" die Zutaten (ausser dem Muerbteig) glattruehren. Nach Belieben einige Sultaninen in die mit Muerbteig ausgelegte Form einstreuen. Die Masse einfuellen und glatt streichen. 40 min bei ca. 210 C backen Nach ca. 10 - 15 min, es sollte sich schon eine Haut gebildet haben, mit einem scharfen Messer den Kuchen rundum einschneiden. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter stuerzen.