

Käsekuchen 2 Vollw.

Kategorien: Kuchen, Vollwertküche

Zutaten für: 4 Personen

BODEN

120	Gramm	Butter
60	Gramm	Rohrzucker
1		Ei
200	Gramm	Vollkornmehl
1	Teel.	Weinstein-Backpulver

ZUTATEN FÜLLUNG

1	kg	Quark (40 %)
250	Gramm	Butter
250	Gramm	Rohrzucker
1	Pack.	Vanille-Pudding
2		Eier
1	Messersp.	Weinstein-Backpulver

Anleitung:

Für den Boden die Butter schaumig rühren, die anderen Zutaten nach und nach dazu geben. Teig in einer Springform verteilen, auch an den Rändern den Teig hoch drücken. Zutaten der Füllung verrühren und die Masse auf den Teig füllen. 60 Minuten lang bei 190 Grad backen.