

## Käsekuchen - Gebackener 2

Kategorien: Backen, Kuchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Margarine
250	Gramm	Zucker
3		Eier; je nach Groesse event. Mehr
1	Pack.	Vanille-Zucker
1	Pack.	Backpulver
1	Pack.	Vanille-Pudding, zum Kochen
1/2		Zitrone; als Saft
5	Essl.	Griess
1	Prise	Salz
1	kg	Mager- oder Sahnequark Man kann anteilig auch
	Etwas	Mascarpone Hinzufuegen

### Anleitung:

In einer hohen Ruehrschiessel Margarine, Zucker und Eier mit dem Mixer oder der Kuechenmaschine verquirlen.

Nach und nach Vanillezucker, Zitronensaft, Backpulver, Vanille-Pudding, den Griess und eine Prise Salz hinzufuegen und gut verruehren. Zum Schluss den Quark unterheben und den Teig nochmals kraeftig durchmischen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfuellen und glattstreichen.

In den gut vorgeheizten Backofen geben und bei 200 Grad 1 Stunde lang backen. Danach kontrollieren: der "Deckel" sollte gut gebraeunt sein. Temperatur auf 150 Grad zurueckstellen. Den Kaesekuchen noch weitere 30 Minuten garen. Ofen ausschalten und noch 10 Minuten ziehen lassen.

Den fertigen Kuchen ueber Nacht an einem nicht zu kuehlen Ort ruhen lassen. Am naechsten Tag mit Hilfe eines Tellers stuerzen und gut gekuehlt servieren.