

Käsekuchen

26 cm Durchmesser

Zutaten:

750 g Speisequark,
180 g Zucker,
1 Päckchen Sahnepuddingpulver,
3 Eier,
50 g Sonnenblumeöl,
eine Prise Salz,
1/2 Fläschchen Backöl Zitrone und
350 g Vollmilch.

Zubereitung:

Eine gefettete Springform von 26 cm Durchmesser mit Mürbteig auslegen und einen Rand etwa ein Fingerbreit hoch. Alle Zutaten kurz glatt rühren und in die mit Mürbteig ausgelegte Form geben.

Backen: 15 Minuten bei 200° C, dann 50 Minuten bei 175° C.

Mürbteig-Grundrezept: 1, 2, 3.(1 Teil Zucker, 2 Teile Margarine, 3 Teile Weizenmehl, etwas Backpulver, Vanillinzucker und Backöl-Zitrone.

Für den Käsekuchen werden etwa 400 g Teig gebraucht.

