



Der Beste Käsekuchen der Welt

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 75 g Margarine
- 1 Ei(er)
- ½ Pck. Backpulver
- 125 g Margarine
- 225 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 1 Beutel Vanillepuddingpulver
- 3 Ei(er)
- 1 Becher Quark, 500 g
- 1 Becher saure Sahne, 200 g
- 1 Becher süße Sahne, 200 g

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für den Knetteig in eine Schüssel geben, rasch zusammenkneten und zur Seite stellen.

Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und 3 Eier in einer Schüssel verrühren. Dann den Quark und die saure Sahne untermischen. Die süße Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Knetteig in einer gefetteten 26er Springform auslegen, etwa 2 - 3 cm am Rand hochziehen. Nun die Füllung in die Form geben, glatt streichen und 1 Stunde backen.