



## Käsekuchen mit 2 Schichten

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 3 Std., 35 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 4 Std., 35 Min.

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

### ZUTATEN

65 g Butter  
75 g Zucker  
200 g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
1 Ei(er)  
500 g Quark  
150 g Zucker  
3 Eigelb  
2 Becher Schmand à 200 ml  
150 ml Öl  
125 ml Milch  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
3 Eiweiß  
1 Prise(n) Salz  
3 EL Zucker  
Fett für die Form

### NÄHRWERT

Calories: 5966 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Aus Butter, 75 g Zucker, Mehl, Backpulver und 1 Ei einen Mürbeteig kneten und diesen kurz in den Kühlschrank stellen.

Quark, 150 g Zucker, 3 Eigelbe, Schmand, Öl, Milch und Vanillepuddingpulver gut verrühren. 1 Tasse der Masse aufheben.

Eine 28er Backform einfetten und den Mürbeteig auf Boden und Rand gleichmäßig verteilen. Die Quarkmasse auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen 45 Minuten bei 175 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Kurz vor Ende der Backzeit die Eiweiße mit 1 Prise Salz und 3 EL Zucker steif schlagen. Danach die zur Seite gestellte Quarkmasse unterheben und die Creme auf den gebackenen Kuchen geben. Weitere 15 Minuten backen.

Wichtig! Bei leicht geöffneter Backofentür langsam auskühlen lassen damit der Kuchen nicht zusammenfällt.