

Käsekuchen vom Blech



Für Teig und Streusel:

600 g Mehl
250 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
1 Päck. Vanillezucker
3 TL Backpulver
1 Prise Salz
etw. Butter für die Form

Für den Belag:

1 Kg Magerquark
1 Päckchen Vanillepudding
200 g Schmand
200 g Zucker
3 Eier
2 TL Zitronenabrieb

Die Zubereitung:

Ofen auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig:

Butter, Zucker, Päckchen Vanille Zucker, 2 Eier, etwas Salz, das Mehl sowie Backpulver zu Streuseln mit dem Knethaken verkneten.

Das Backblech mit der Butter einfetten.

Ca. 2/3 des Teiges in das Blech geben und mit einem Löffel andrücken.

Für den Belag:

Magerquark mit Vanille Puddingpulver, Schmand, Eier, Zucker und Zitronenabrieb verrühren. Belag auf den Teig Boden gießen und glattstreichen.

Restliche Streusel auf den Belag verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen circa 40-45 Minuten backen.

Vollständig abkühlen lassen. (Der Kuchen ergibt circa 24 Stücke.)

Guten Appetit! ☺

www.graumitweissensternchen.de