

## Käsekuchen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

---

330 g	Mehl	430 g	Zucker
130 g	Butter	6	Eier
16 g	Vanillezucker	8 g	Backpulver
1 kg	Quark light	20 g	Gelatine
100 ml	Öl	600 ml	Milch
	Zitronenabrieb		

### Zubereitung

---

Für den Teig Mehl mit 130 g Zucker, Vanillezucker und Backpulver vermischen und anschließend zwei Eier und die zerlassene Butter hinzugeben.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten, ausrollen und in eine gefettete, mit Mehl bestreute, Kuchenform geben.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Für die Füllung den Quark mit 300 g Zucker, Milch, Öl und 4 Eiern verrühren.

Etwas Zitronenschale in die Masse reiben und anschließend auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen für ca. 60 Minuten backen.

Wichtig! Wenn Sie den Kuchen aus dem Backofen herausnehmen, auf keinen Fall aus der Form nehmen. Erst 1 bis 2 Stunden abkühlen lassen und anschließend mit Himbeeren, Heidelbeeren und Puderzucker verzieren.