

KÄSEKUCHEN / QUARKTORTE

Zutaten:**Belag:****250 gr. Sanella****300 gr. Zucker****4 Eier****3 Eßl. Grieß****Saft einer Zitrone****750 gr. Quark 20%****Mürbeteig:****100 gr. Sanella,****250 gr. Mehl****100 gr. Zucker****1 Ei****½ Päckchen Backpulver****1 Teel. Vanillezucker****Anleitung:****Sanella, Eier, Zucker****lange schaumig****rühren****Grieß, Zitronensaft****zugeben, Quark****unterheben****Zutaten zu einem****Teig kneten und in****einer Springform****verteilen, den Rand****hoch drücken,****Belag darüber geben****Bei 165°C Heißluft****1 Stunde backen.**