

# REZEPTGRUPPE: KUCHEN



## KÄSEKUCHEN

**Rezept von:** Petra Schneider

**Datum:**03.05.2009

### Zutaten:

#### Teig:

75 gr. Butter  
1 Eigelb  
100 gr. Zucker  
1 Eßl. Wasser  
200 gr. Mehl  
1 Tel. Backpulver

#### Belag:

1 kg Sahne Quark 40%  
200 gr. Zucker  
4 Eigelb

4 Eiweiß

1 Vanillepudding  
500ml Milch

1 Vanillepudding

### Zubereitung

Butter, Zucker, Eigelb, Wasser, Mehl, Backpulver zu einem Teig Kneten. 10 min in den Kühlschrank stellen, anschließend auf Springform verteilen ( Rand hoch drücken)

Eier und 100 gr. Zucker verrühren bis der Zucker aufgelöst ist, Quark dazugeben

Eiweiß zu Schnee schlagen

Aus Milch, Rest Zucker und Vanillepudding einen Pudding kochen.

Quarkmasse, Pudding 2. Päckchen Vanillepudding verrühren Eischnee unterheben und auf den Teig geben.

Bei 165° Heißluft ca. 60 min bis 70 min backen