



## Der beste Käsekuchen der Welt

Die Zutaten für den Knetteig in eine Schüssel geben, rasch zusammenkneten und zur Seite stellen.

Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und 3 Eier in einer Schüssel verrühren. Dann den Quark und die saure Sahne untermischen. Die süße Sahne steif schlagen und unterheben.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Knetteig in einer gefetteten 26er Springform auslegen, etwa 2 - 3 cm am Rand hochziehen. Nun die Füllung in die Form geben, glatt streichen und 1 Stunde backen.

Achtung: Den Kuchen erst nach dem völligen Erkalten aus der Form nehmen, da unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen die Konsistenz der Quarkmasse noch zu weich ist.

---

|                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| <b>Arbeitszeit</b>        | ca. 30 Minuten          |
| <b>Koch-/Backzeit</b>     | ca. 1 Stunde            |
| <b>Gesamtzeit</b>         | ca. 1 Stunde 30 Minuten |
| <b>Schwierigkeitsgrad</b> | einfach                 |

---



### Zutaten für 1 Portionen:

#### Für den Teig:

---

200 g Mehl

---

75 g Zucker

---

75 g Margarine

---

1 Ei(er)

---

½ Pck. Backpulver

---

#### Für die Füllung:

---

125 g Margarine

---

225 g Zucker

---

1 Beutel Vanillezucker

---

1 Beutel Vanillepuddingpulver

---

3 Ei(er)

---

1 Becher Quark, 500 g

---

1 Becher saure Sahne, 200 g

---

1 Becher süße Sahne, 200 g

---

**Rezept von: blondeangel716**