

# Backrezepte

## Käsekuchen

200g	Margarine
325g	Zucker
200g	Mehl
1	Vanillezucker
1	Teelöffel Backpulver
6	Eier
1000g	Quark
1	Päckchen Vanillepudding zum Kochen
1	Becher Sahne

### Der Teig:

100g Margarine, 75g Zucker, 1 Ei, 200g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver in eine Schüssel geben und anschließend alles mit einem Knethaken gut verrühren. Den fertigen Teig danach in eine Frischhaltefolie einlegen und cirka 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. 100g Margarine, 250g Zucker und 1 Vanillezucker in eine Schüssel geben. 5 Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und auch 1 Becher Sahne steif schlagen. Das Eigelb, 1000g Quark mit einem Päckchen Vanillepudding zu den anderen Zutaten hinzugeben und alles gut mit dem Schneebesen des Handrührgerätes vermischen. Dann die Sahne und den Eischnee unterheben. Den Teig aus dem Kühlschrank in einer gefetteten und mit Mehl bestreuten 28er runden Backform verteilen. Anschließend einen 3cm hohen Rand andrücken. Wenn der Teig in der Form verteilt ist, stechen Sie ihn mit einer Gabel mehrmals an. Danach die Quarkmasse darauf geben und das Ganze im Backofen bei Ober.- und Unterhitze 160 Grad und 70 Minuten backen. Bei Bedarf und je nach Geschmack, kann auch eine Dose Mandarinen ( gut abgetropft ) zu der Quarkmasse hinzugeben werden.