



Käsekuchen

1 TORTE



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

200 g Mehl
200 g Zucker

200 g Bayernland
Goldbutter

4 Eier

2 Pck. Backpulver

200 g Domspitzmilch Schlagrahm

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

500 g Quark

200 g Domspitzmilch Saure Sahne

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl mit 75 g Zucker, 75 g Butter, 1 Ei und dem Backpulver zu einem homogenen Teig kneten.
2. Den Teig einpacken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit die süße Sahne steif schlagen.
4. Die restlichen Zutaten zu einer glatten Masse verrühren und die steife Sahne unterheben.
5. Eine Springform einfetten und mit dem Teig auskleiden.
6. Mehrmals mit einer Gabel in den Teig stechen, die Füllung eingießen und den Kuchen 1 Stunde bei 160° C Ober-/Unterhitze backen.
7. Den Kuchen komplett abkühlen lassen, bevor er aus der Form geholt wird, da er im heißen Zustand noch flüssig ist.

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT [ESSEN-MIT-LIEBE.COM](http://essen-mit-liebe.com)



/bayernlandeg

/bayernland_eg

www.bayernland.de



Mehr Rezepte unter:

www.youtube.com/BayernlandTV