

Käsekuchen nach Omas Rezept

1 Springkuchenform (26cm)	
150 gr.	Mehl
60 gr.	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
100 gr.	Butter
1 Prise	Salz
<u>Für die Füllung</u>	
600 ml	Milch
2 Pck.	Vanillepuddingpulver
1 kg	Magerquark
200 gr.	Zucker
2	Eier
1	Vanilleschote
2 TL	Zitronenabrieb
200 ml	neutrales Speiseöl
etwas Puderzucker zu Bestäuben	

Backofen auf 200 ° C (Umluft 180 ° C) vorheizen. Springbodenform (Durchm 26cm) mit Backpapier belegen.

Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Butter zugeben. Alles zu einem Teig verkneten und einen Boden in die Springform drücken (keinen Rand hochziehen!) Boden mehrmals mit der Gabel einstechen und für 12-14 Min. backen.

In der Zwischenzeit 100 ml der Milch mit Puddingpulver glatt rühren. Quark mit Zucker und Eiern in einer großen Schüssel verrühren. Vanillezucker längs halbieren und das Mark ausschaben. Zum Quark geben und zusammen mit dem Zitronenabrieb und Puddingpulver-Mischung in den Quark rühren. Zuletzt die übrige Milch (500ml) und Öl unter Rühren zugeben.

Backofentemperatur auf 160 ° C (Umluft 140 ° C) reduzieren. Flüssige Quarkmasse in die heiße Springform gießen mit Alufolie abdecken und für ca. 70 Minuten (2h im Greitelerweg-Ofen) backen. Auf einen Kuchenrost komplett auskühlen lassen. Ring entfernen und nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.