



Dreh-dich-um-Kuchen

Es handelt sich hierbei um einen Käsekuchen, bei dem zunächst ein Rührteig unten in die Backform kommt und die Quarkfüllung darauf verteilt wird. Während des Backens sinkt die Quarkfüllung nach unten und der Rührteigboden ist oben, das passiert nach ca. 15 Min. automatisch.

Zutaten

- 300 g Zucker
- 150 g Mehl
- Ei(er)
- 300 g Margarine, weich
- 2 Pck. Vanillezucker
- $\frac{3}{4}$ Pck. Backpulver
- 500 g Magerquark
- 1 Pck. Puddingpulver, (Vanillepuddingpulver)
- 1 Zitrone(n), den Saft davon



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 35 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 55 Min. **Ruhezeit:** ca. 5 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** simpel

Für den Boden 150 g Mehl, 150 g Zucker, 150 g Margarine, 3 Eier, 2 Pck. Vanillezucker, $\frac{3}{4}$ Pck. Backpulver miteinander verrühren und in eine gefettete Springform (26cm) füllen.

Für den Belag 150 g Zucker, 150 g Margarine, 500 g Quark, 1 Packung Vanillepudding, 3 Eier, Saft einer Zitrone miteinander verrühren und auf den Boden in der Springform füllen.

Bei 180 Grad Umluft ca. 55 Min. backen. Bitte eine Stäbchenprobe machen, um zu testen, ob der Kuchen fertig ist und gegebenenfalls noch ein paar Minuten Backzeit zugeben. Nach der Backzeit den Kuchen im Ofen ein paar Minuten ruhen lassen.

Viel Spaß beim Backen!