

## *Oma's Käsekuchen*

*300g Mehl*

*1 Backpulver*

*1 Päckchen*

*Vanillinzucker*

*150g Zucker*

*100-150g Margarine* und

*2 Eier* zu einem glatten Teig kneten, auswälzen, in eine große

*Springform* eindrücken; auch den Rand bis hoch hinauf mit Teig auslegen. Springform vorher einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Die

*Füllung* darüberleeren, abbacken.

**Backen:** 45min. Heißluft: bei 170°C oder 55min. Ober-/Unterhitze: bei 190°C

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Beilage:** Kaffee bei Oma...

### *Füllung*

*2 Eier* trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen.

*500g Quark* (sollte trocken sein, evtl.im Sieb etwas abseien)

*150g Zucker*

*2 Eigelb* und

*100g Rosinen* zusammenrühren. Aus

*1 Päckchen*

*Vanillepudding*

*1/2 l Milch* und

*Zucker nach Vorschrift* einen Pudding kochen, rühren, um Hautbildung zu vermeiden. Den lauwarmen

*Pudding* in die Masse einrühren, den

*Eischnee* zuletzt unterheben.

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)