

Picknick gegen Beton – Käsekuchen



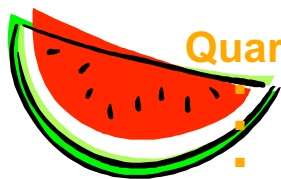
Teig:

- 350 g Mehl
- 130 g Zucker
- 130 g Margarine
- 1 Tütchen Backpulver
- 2 Eier

Zutaten miteinander verkneten.

Springform(28 cm Durchmesser) fetten und mit Mehl einstäuben.

Teig in der Springform verteilen. Das geht am besten mit der Hand, da der Teig sehr weich ist. Den Teig am Rand ziemlich weit hochziehen.



Quarkmasse:

- 1 kg Magerquark
- 300 g Zucker
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 4 Eier
- abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 2 Tüten Sahnepudding (das Puddingpulver zur Masse geben)
- 600 ml Milch (nach und nach dazugeben, sonst spritzt es furchtbar)

Zutaten miteinander verrühren bis die Masse glatt ist (d.h. ohne Klümpchen). Die Masse ist recht flüssig.

Quarkmasse auf den Teig gießen. Ggfs. überstehenden Teigrand dicht über der Quarkmasse abschneiden.

Backen:

Ofen vorheizen auf 175 bis 180°C Ober- und Unterhitze



Backzeit:

ca. 1 Stunde/30 bis 40 Minuten. Sobald der Kuchen oben goldgelb ist, mit Alufolie abdecken. (glänzende Seite nach außen)



Kuchen über Nacht im Backofen abkühlen lassen. Dazu die Ofentür einen Spalt breit offen lassen (Kochlöffel dazwischen klemmen.)

Verzehrempfehlung:

Unbedingt im Leineberg-Park genießen, am besten mit Freunden bei Ihrem/Deinem eigenen Picknick gegen Beton.