

# Käsekuchen „Luzia“

(in der Stoneware rund)



## Boden:

250 g Mehl  
1 gehäufter TL Backpulver  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
125 g Butter

## Füllung:

800 g Schmand (4 Becher)  
500 g Quark (mind. 20 %)  
250 g Zucker  
2 P. Vanillezucker  
2 P. Puddingpulver Sahne Geschmack  
4 Eier  
1 Spritzer Limettensaft

## Zubereitung :

Alle Zutaten für den Boden verkneten und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

In der Zwischenzeit die runde Stoneware einfetten , den Backofen auf 175 °vorheizen.

Alle Zutaten für die Füllung mit einem Schneebesen gut verrühren .

Teig in der Stoneware ausrollen und bis an den oberen Rand hochziehen.

Die Füllung darauflaufen lassen und die Form in den Backofen stellen. Unterster Einschub 60 Minuten backen, dann den Backofen ausschalten und darin abkühlen lassen, danach rausnehmen und über Nacht durchziehen lassen.

