

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.

*Martina
kocht & backt*

60 Minuten backen, dann den Backofen ausschalten und darin abkühlen lassen, danach rausnehmen und über Nacht durchziehen lassen.