

Käsekuchen in der runden Ofenhexe

Boden:

75 g Butter
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Rum

Füllung:

150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
50 g Sonnenblumen-/Rapsöl
200 g Sahne
100 g Milch
2 Eier
3-4 Tropfen Rum-Aroma
500 g Magerquark



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten, anschließend **ca. 30 min.** kühlstellen.
(im TM: **ca. 45 sek./Stufe 4,5**)

Für die Füllung Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Öl, Sahne, Milch und Eier vermischen.
(im TM: **45 sek./Stufe 3,5**)

Quark unterrühren.
(im TM: **45 sek./Stufe 3,5**)

Den Teig nun in die runde Ofenhexe geben, den Boden und Rand gleichmäßig damit bedecken.
Die Füllung über den Teig gießen.

Im vorgeheizten Ofen bei **175 Grad** Ober/Unterhitze **ca. 60-70 min.**
auf unterster Schiene backen.

Abkühlen lassen (ggf. über Nacht), der Kuchen schmeckt am besten, wenn er im Kühlschrank gut gekühlt war. Ggf. mit Puderzucker bestreuen.