

Dreh- Dich- Um- Kuchen

250 gr. Zucker, 150 gr. Mehl
300 gr. weiche Butter
6 Stück Eier
2 P. Vanillezucker
1P. Backpulver
500 Gramm Quark 20%
1 Päckchen Vanillepudding
Saft einer Zitrone

Belag: Mandarinen oder Obst nach Geschmack !!

ZUBEREITUNG

Zutaten für den Boden:

150 g Mehl, 125 g Zucker, 150 g Butter
3 Eier, 2 Packungen Vanillezucker, 1 Packung Backpulver.
Alles miteinander verrühren
und in eine gefettete Springform geben.
glattstreichen.
Den Boden mit Früchte belegen!!

Für den Belag: 125 g Zucker, 150 g Butter, 500 g Quark,
1 Packung Vanillepudding, 3 Eier,
Saft einer Zitrone miteinander verrühren
und auf den Boden in der Springform füllen.
Bei 180 Grad Umluft ca. 55 Min. backen.
Bitte eine Stäbchenprobe machen, um zu testen,
ob der Kuchen fertig ist und gegebenenfalls
noch ein paar Minuten Backzeit zugeben.
Nach der Backzeit
den Kuchen im Ofen ein paar Minuten ruhen lassen.

Tipps:

Je nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen

Anmerkung:

Es handelt sich hierbei um einen Käsekuchen,
bei dem zunächst ein Rührteig unten in die Backform kommt
und die Quarkfüllung darauf verteilt wird.
Während des Backens sinkt die Quarkfüllung nach unten
und der Rührteigboden ist oben,
das passiert nach ca. 15 Min. automatisch.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!