

Kuchen Backen Rezepte

Omas Käsekuchen Ohne Boden - Rezept Empfehlung !

200g	Margarine
200g	Zucker
5	Eier Größe M
750g	Magerquark
250g	Sahnequark 40%
1	Vanillepudding (zum kochen)
½	Zitrone
½	Bittermandelaroma

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Eier schaumig schlagen.

Danach die restlichen Zutaten unterrühren.

Anschließend alles in eine gefettete und Mehl bestreute, 28er runden Backform geben.

Diesen in den Backofen schieben und mit Heißluft bei 175 Grad 60 Minuten backen.

Den Kuchen nach 15 Minuten aus dem Ofen nehmen,

10 Minuten abkühlen lassen und danach fertig backen.