

## Käse-Oehrchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Kuchen

Kaese

### \* TEIG

150 g Margarine  
150 g Zucker  
1 pk Vanillinzucker  
Salz  
2 Eier  
300 g Mehl  
4 ts Backpulver; (gestr. TL)

### \* FÜLLUNG

150 g Margarine  
200 g Zucker  
1 pk Vanillinzucker  
3 tb Zitronensaft  
2 Eier  
500 g Magerquark  
2/3 pk Vanillepuddingpulver

\*\* Zubereitung : Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Salz, Eier, sowie Mehl und Backpulver einrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform füllen. Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und Eier schaumig rühren. Quark und Puddingpulver zugeben. Quarkmasse auf dem Teigboden verteilen, den restlichen Teig hauefchen- weise daraufsetzen. Bei 175 Grad (Umluft 145-160 Grad) ca. 60 min backen.

Ich nehme selbstgemahlenes Mehl dazu und rühre noch ca. 50 g gehackte Haselnüsse darunter. Wer auf den Teigdeckel verzichten will nimmt halt nur die Hälfte vom Teig.