



Käsekuchen

Zubereitung für 26cm Springform:

Für den Boden:

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- eine Prise Salz
- 1 Ei
- 125 g Ländle Butter

Für die Füllung:

- 200 g Ländle Sauerrahm
- 400 g Frischkäse
- 400 g Ländle Topfen
- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 2 Eier
- 150 g Zucker

Boden:

Mehl, Backpulver, Zucker, Salz, Ei und Ländle Butter zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank ca. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig ausrollen und in eine eingefettete Springform legen.

Für die Füllung, Ländle Sauerrahm, Frischkäse, Ländle Topfen, Puddingpulver, Eier und Zucker gut verrühren. Die Masse in die Kuchenform füllen und im Backrohr bei 160°C Umluft, für ca. 1 Stunde backen. Nach dem Backen abkühlen lassen. Aus der Backform lösen und bis zum servieren im Kühlschrank kaltstellen.