



Schneller Käsekuchen

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Margarine
½ Päckchen Backpulver
500 g Frischkäse
1 Tasse Öl
150 g Zucker
½ l Milch
55 g Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Mehl, Zucker, Margarine und Backpulver zu einem Teig kneten.
Den Boden einer Springform (26 oder 28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Teig hinein geben. Einen Rand hoch ziehen.

Aus den übrigen Zutaten den Belag herstellen. Dazu alles einfach miteinander verrühren. Diese (etwas flüssige) Masse auf dem Boden verteilen.
Das Ganze bei ca. 160 bis 170 Grad Heißluft etwa 1 Stunde backen. Den fertigen Kuchen in der Form auskühlen lassen und erst danach lösen.