

♥ MAGIC CAKE

QUARKKUCHEN „DREH DICH“

12 Stück | 10 Minuten | plus Backzeit

ZUBEREITUNG

1. Backform wie gewohnt einfetten oder mit Backpapier auslegen und Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und **1 Min. | 50°C | Stufe 5** verrühren und in die Backform geben.
3. Die Zutaten für die Quarkmasse in den Mixtopf geben und **20 Sek. | Stufe 5** verrühren. Vorsichtig auf der ersten Teigmasse verteilen.
4. Bei 180°C ca. 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen und bei Bedarf abdecken.

Dieser magische Käsekuchen ist der Hingucker auf jeder Kaffeetafel, da er sich beim Backen „umdreht“ und saftig bleibt.

ZUTATEN

Für den Teig

150 g	Weizenmehl #405
150 g	Margarine
120 g	Zucker
3	Eier
2 TL	Vanillezucker, selbstgemacht
1 Pck.	Backpulver

Für die Quarkmasse

500 g	Magerquark 20%
3	Eier
120 g	Zucker
150 g	weiche Butter
2 EL	Zitronensaft, frisch
1 Pck.	Vanillepudding-Pulver

Puderzucker zum Dekorieren

Springform oder runde Backform aus Steingut (Thermomix oder Pampered Chef)



| Quelle: Rezept leicht abgeändert aus rezeptwelt.de von Sylvia Rebischke

| siehe auch „Zauber Kuchen Schoko-Kirsch“ von Emma Robert

| Photos: Michaela Tinapp

