

# ♥ 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](https://rezeptwelt.de) von Sylvia Rebischke

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

| Photos: Michaela Tinapp

