

Buttermilch-Käsetorte:

Zutaten: -250g Butter
-230g Zucker
-3 Eier
-180g Mehl
-1 TL Backpulver
-500g Quark
-1 Pck. Vanillepuddingpulver
-1 Pck. Vanillezucker
-500ml Buttermilch
-abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
-1EL Puderzucker

1. 100g weiche Butter mit 50g Zucker und 1 Ei schaumig schlagen. Mehl und das Backpulver mischen, zugeben und alles glatt verkneten.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26cm) entweder mit Backpapier auslegen oder gut fetten.
3. Die restliche Butter mit den übrigen Eiern und dem Rest Zucker schaumig schlagen. Den Quark unterrühren. Das Vanillepuddingpulver sowie den Vanillezucker auf die Eier-Quark-Masse geben und unterrühren. Anschließend die Buttermilch und die Zitronenschale zufügen und unter die Quarkmasse rühren.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis von ca. 32 cm Ø ausrollen. In die Form legen und den Rand andrücken. Die flüssige Füllung auf den Boden geben. Den Käsekuchen ca. 60 Min. backen.
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen, abkühlen lassen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und zum Servieren auf eine Kuchenplatte setzen.
6. Den Kuchenrand dünn mit Puderzucker bestäuben.