Käsekuchen

½ Menge	Menge	Zutat	Zubereitung
	Mürbteig:		
	200 g	Mehl	in eine Schüssel geben,
	130 g	Butter	(kalt), in Stücken,
	110 g	Zucker	
	1	Ei	und
	etwas	Zitronenschale	fein abgerieben, dazugeben. Mit den Knethaken zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Mindestens 30 Min. kühl stellen.
	1000 g	Quark	
	200 g	Zucker	
	4	Eier	
	1 Pck.	Vanillezucker	
	1 Pck.	Vanillepudding	
	2 EL	Stärke	
	1 Becher	Sahne	
	300 ml	Milch	in eine große Schüssel geben,
	125 g	Butter	schmelzen lassen, zugeben. Mit dem Handrührgerät (Schneebesen) verrühren.
			Den Mürbteig auswellen und in eine Springform geben, Rand ausformen.
			Die Quarkmasse hineingeben und bei 180 °C ☰ ca. 60 Min. backen.