Zutatenliste

Nadines special Zwieback-Käsekuchen

Anzahl	Einheit	Zutat
150	Gramm	Der Markenzwieback

Zubereitung

Teig: 250 Gramm Mehl
75 gramm Zucker
1/2 Backpulver
100 Gramm Butter/ Margarine

Mürbteig für 20 Minuten in den Kühlschrank

Füllung

750 Gramm Quark Magerstufe
1 Päckle Vanillezucker
150 Gramm Markenzwieback
3 Eier
130 Gramm Zucker
1/2 Tasse Öl
1/2 Tasse Milch
1 Packung Pudding Pulver
1 Becher saure Sahne

Zucker+Vanillezucker+ 3 Eier Schaumig schlagen
Öl und Milch dazu geben
Puddingpuver rein -alles verrühren
dann Markenzwieback kleingebröselt mit Quark und Sahne verühren.

Backen bei 180 Grad ca. 50 Minuten

für 10 Minuten raus und dann für 10 Minuten wieder rein