



KÄSEKUCHEN / GERMAN CHEESECAKE

28er Springform / 10 inch springform

Zutaten Boden 330g Mehl 125g Zucker 130g Butter 2 Eier 2 TL Vanilleextrakt 1 TL Backpulver	Ingredients Dough 2 1/2 heaped cups flour 2/3 cups sugar 4.5 ounces butter 2 eggs 2 teaspoons vanilla 1 teaspoon baking powder
Zutaten Füllung 1kg Quark 280g Zucker 1 Päckchen Vanillepuddingpulver 100ml Sonnenblumenöl 600ml Milch 4 Eier ½ Zitrone, Saft	Ingredients Filling 4 1/2 cups Quark made from sour cream 2 1/3 cups sugar 2 packages instant vanilla pudding 1/2 cups vegetable oil 3 cups milk 4 eggs ½ lemon, juice

Zubereitung Boden

1. alle Zutaten zusammen mischen bis eine homogene Masse entstanden ist und diese in die Backform drücken (auch den Rand hoch)

Zubereitung Füllung

1. alle Zutaten zusammen mixen und auf den Boden geben
2. bei 185°C für circa 70 min backen (wenn er oben zu dunkel wird mit Alu bedecken und weiterbacken)
3. Kuchen wackelt noch, wenn er aus dem Ofen kommt

Instructions Crust

1. combine all ingredients and press into pan (also edges)

Instructions Filling

- 1. place sour cream in a kitchen towel and wring out for over 5 minutes until water in sour cream is removed**
- 2. combine all ingredients and pour into baking pan**
- 3. bake at 380°F for approx 70 min (if it starts to turn to dark, cover with tin foil and continue baking)**
- 4. cake will still be wobbly when it comes out of oven**

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!