

## Käsetorte, der Klassiker

### Zutaten:

200 g weiche Butter  
250 g Zucker  
1 PK Vanillin-Zucker  
6 Eier  
1 Zitrone unbehandelt  
1 kg Magerquark  
2 PK Vanille Puddingpulver  
1 gestr. TL Backpulver  
1 EL Semmelbrösel

### Zubereitung:

Eine 28° mm Springform fetten und mit den Semmelbröseln betreuen. Den Backofen vorheizen auf 160° C (Umluft).

Butter, Zucker und Vanillin-Zucker mit Rührgerät o.ä. aufschlagen bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Butter leicht weißlich wird. Dann die Eier unterrühren.

Zitrone abreiben, auspressen und beides zusammen zur Butter, Quark und Eiermasse geben und verrühren. Jetzt das Puddingpulver mit dem Backpulver mischen und in die Masse geben und gut verrühren.

Die Masse in die Form füllen, und glattstreichen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens ca. 50 Minuten backen.

Nach Beendigung des Backvorgangs den Ofen ausschalten und die Torte bei etwas geöffneter Ofentür stehen lassen – so reißt die Oberfläche kaum ein. Nach ca. 30 Minuten entnehmen und auf einem Küchenrost erkalten lassen. Anschließend den Springformrand lösen und entfernen.

jb