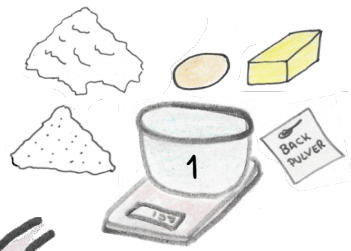


Zubereitung

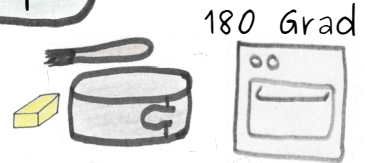
1. Für den Mürbteig 200 g Mehl, 75 g Zucker, 75 g Butter, 1 Ei und 0,5 P. Backpulver in eine Schüssel geben.



2. Alles zusammen kneten.



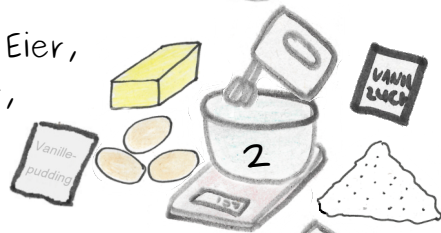
3. Form einfetten und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.



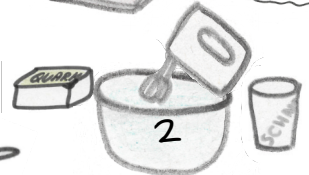
4. Sahne in der hohen Rührschüssel steif schlagen.



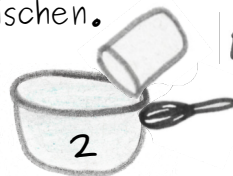
5. Für die Füllung 125 g Butter, 3 Eier, 225 g Zucker, Vanillepuddingpulver, Vanillezucker in der zweiten Schüssel verrühren.



6. Quark und Schmand untermischen.



7. Steife Sahne unterheben.



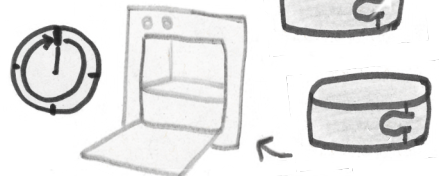
8. Mürbteig in der Form auslegen und ca. 3 cm am Rand hochziehen.



9. Füllung in die Form geben.



10. Im Backofen 1 Stunde backen.



11. Kuchen erst nach dem völligen Erkalten aus der Form nehmen.

