



## Schichtkäsekuchen

### Zutaten:

2 Packungen (je 500g) Landliebe Schichtkäse  
250g Landliebe Butter  
250ml Landliebe Sahne  
375g Zucker  
6 Eier  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Zitrone (Saft und Schale)  
1 Päckchen Vanillepudding  
2 EL Grieß

### Zubereitung:

Schichtkäse gut abtropfen lassen. Die Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Den Schichtkäse auswringen und zusammen mit den übrigen Zutaten dazugeben. Alles in eine gefettete Form geben und bei 180°C ca. 60 min. backen. Den Kuchen für 10 min. aus dem Backofen nehmen, dann noch einmal 10 min. backen. Den Käsekuchen etwas abkühlen lassen und lauwarm stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde 10 Minuten

**Landliebe wünscht einen guten Appetit!**

