



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

Weiterhin benötigt:
28cm Springform

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 Minuten backen. Den Kuchen für 10 Minuten aus dem Backofen nehmen, dann noch einmal 10 Minuten backen. Den Käsekuchen etwas abkühlen lassen und lauwarm stürzen.

ZUBEREITUNGSZEIT:
ca. 20 Minuten

BACKZEIT:
ca. 1 Stunde 10 Minuten