

Kürbiskäsekuchen (ohne Boden)

180g Butter

300g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

1,5kg Quark

3TL Backpulver

600g Kürbispüree

3 Päckchen Vanille-Puddingpulver

1 Päckchen Vanille Soßenpulver

6 Eier (M)

- Butter weich werden lassen und mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen
- restliche Zutaten hinzugeben und zu einer homogenen Masse verrühren
- alles auf ein Backblech geben
- ca. 40 Minuten bei 160°C Umluft backen

Guten Appetit!

