

## Zutaten:

### Boden:

375 g Mehl  
2-3 TL Backpulver  
1 Ei  
225 g Zucker  
100 g Butter  
2 EL Milch

### Füllung:

4 Eier  
200 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Tasse Oel  
1 P. Vanillepuddingpulver oder  
Käsekuchenhilfe

1000 g Quark  
oder Schichtkäse

1/2 l Milch

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 45min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Gas: 200°C

## Zubereitung:

Knetteig herstellen , ausrollen und mit der Maxi-Schritte in Form bringen.

Für die Füllung :

Eier, Zucker und Oel schaumig schlagen Vanillezucker und Puddingpulver mit dem Quark zügig unterrühren. Zum Schluß die Milch zufügen, verrühren und die Masse auf den Knetteig in die Maxi-Schritte einfüllen.