

Zutaten:

Mürbeteig:

300 g Mehl
125 g Zucker
25 g Kakao
1 P. Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Fl. Butter-Vanille-Aroma
1 Ei
200 g Butter

Füllung:

100 g Butter
1000 g Magerquark
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker
4 Eier
1 P. Käsekuchen-Hilfe

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mürbeteig in den **Schlagkessel** geben und zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

1/3 des Teiges mit dem **Wellholz** zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen und mit dem **Bäckermeister-Set** ein Gitter herstellen.

Gitter kaltstellen.

Den übrigen Teig mit dem **Wellholz** zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen und den Boden mit der **Lotosblume** ausstechen und den Rand ca. 4 cm hoch ansetzen. Mit Hilfe des **Tortenhelfers** auf den **Thermo-Star** umsetzen.

Butter zerlassen und abkühlen. Quark, Zucker, Vanillezucker und Eier mit dem Hardliner verrühren, Flüssige Butter und Käsekuchenhilfe zufügen und unterziehen. Masse auf dem rohen Teig gleichmäßig verstreichen.

Bäckermeister-Set auf die Form legen, Gitterbasis lösen - der Teig fällt alleine auf den Boden.

Teiggitter am äußeren Rand andrücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 190° C ca 50 Min backen.

Tipp:

Das leichte und einfache Arbeiten mit dem **Bäckermeister-Set** zeigt Ihnen gerne Ihre Vemmina-Ansprechpartnerin.

Zubereitungszeit: 3min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C