

### Für den Boden:

150 g	Mehl
60 g	Zucker
65 g	Butter, weiche
2 TL	Backpulver
1 m.-großes	<u>Ei(er)</u>

### Für den Belag:

500 g	Quark
150 g	Zucker
3	Eigelb
2 Becher	Schmand
1 Tasse	Öl
$\frac{1}{4}$ Liter	Milch
1 Beutel	Puddingpulver, Sahne-Geschmack

### Für den Guss:

3	Eiweiß
3 EL	Zucker
1 Tasse	Crème (Masse vom Belag)

# Zubereitung



Arbeitszeit ca. 30 Minuten



Gesamtzeit ca. 30 Minuten

## Boden:

Die Zutaten für den Boden mit dem Handmixer ca. 2 min. verrühren. Anschließend den Teig in eine gefettete Springform geben. Der Teig ist sehr weich, muss mit den Händen oder einer kleinen Teigrolle verteilt werden.

## Belag:

Die Zutaten für den Belag vermengen. Den Beutel Sahnepudding vorher mit der Milch verrühren und zu der Masse dazu geben. Alles glatt rühren und dann von dieser Masse eine Tasse voll aufheben.

Die restliche Masse in die Springform geben und bei 175 °C Umluft ca. 45 min. (braucht etwas länger bei Ober- und Unterhitze) backen.

## Guss:

Das Eiweiß zu Schnee verarbeiten, drei Esslöffel Zucker und die aufgehobene Tasse voll Masse vorsichtig unterrühren.

Nach 45 min. Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, den Guss darauf verteilen und weitere 15 min. backen, bis der Kuchen eine gold-gelbe Farbe hat.

Den Kuchen in der Form erkalten lassen.