

Charles' Cheese Cake

Boden

- 120 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- ½ Päckchen Backpulver

Mürbeteigboden zuerst machen und kalt werden lassen (Kühlschrank), damit er sich besser ausrollen bzw. in der Backform verteilen lassen kann.

Käsefüllung

- 2 Eier
- 200 g Zucker
- 2 x 200 g Sahne
- 2 x 250 g Quark
- 1 Päckchen Vanillepudding
- Ein bisschen Öl
- Je nach beliebigen können noch Früchte, z.B. Sauerkirschen, etc. zugeben

Die Käsefüllung einfach in die mit Teig aufgefüllte Backform gießen.

Bei 180° C ca. 1 Stunde in den Backofen.