

## Dreh-Dich-um Kuchen

### Zutaten für 1 Springform

#### Für den Rührteig

- 150 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter (weich)
- 3 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver



#### Für die Quarkmasse

- 500 g Magerquark
- 3 Eier
- 150 g Butter (weich)
- 100 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 60 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 90 Minuten

### Zubereitung:

1. Verrühre **für den Rührteig** die Butter mit dem Vanillezucker und Zucker. Mixe einzeln die Eier unter bis eine schaumige Masse entsteht. Rühre dann Mehl und Backpulver unter. Fette eine 26 cm Springform. Verteile den Rührteig darin.
2. Verrühre **für die Quarkmasse** den Quark mit den Eiern, der Butter, Zucker, Zitronensaft und Vanillepuddingpulver. Verteile die Quarkmasse auf dem Rührteig.
3. Heize den Backofen auf **180°C Umluft** vor. Backe den Dreh-Dich-um-Kuchen **60 Minuten** auf mittlerer Schiene. Schalte die Hitze bereits nach 45 Minuten ab und backe den Kuchen für die restlichen 15 Minuten ohne Hitze fertig. Wer Zeit hat und neugierig ist, kann dabei zuschauen wie sich der Boden und die Quarkschicht drehen. Das passiert nach etwa 15 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

