

## Dreh-Dich-um Kuchen



### Zutaten für eine runde 26 cm 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 Vanillezucker

**Arbeitszeit:** ca. 30 Minuten

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

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 90 Minuten

Für den **Rührteig** verrührt ihr zuerst die Butter mit dem (Vanille-)Zucker und gebt dann einzeln die Eier dazu bis eine schaumige Masse entsteht. Anschließend rührt ihr Mehl und Backpulver unter und gebt den Rührteig in eine gut gefettete Springform.

Die Zutaten für die **Quarkmasse** mixt ihr auch gut durch und gebt sie dann auf den Kuchenteig.

Nun geht es für den Dreh-Dich-um-Kuchen für etwa 60 Minuten bei 180°C Umluft, auf mittlerer Schiene in den gut vorgeheizten (!) Backofen. 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.

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

