

## Limetten-Vanille-Käsekuchen



300 g	Mehl
220 g	Zucker
325 g	Butter oder Margarine
6	Eier
1 TL	Backpulver
2	Limette(n), Saft und Abrieb
1	Päckchen Vanillezucker + Mark einer Vanilleschote
1	Päckchen Vanillepuddingpulver
500 g	Quark
200 g	Schlagsahne

### Zubereitung

Der Kuchen ist für eine 26cm Durchmesser Springform ausgelegt. Boden der Springform mit Backpapier auslegen.

Für den Mürbeteig 300 g Mehl, 70 g Zucker, 200 g weiche Butter oder Margarine, 1 Ei, 1 TL Backpulver, das Mark einer Vanilleschote (oder gemahlene Vanille aus der Pickerd-Vanillemühle) und den Abrieb einer Limette zu einem schönen Mürbeteig verkneten. Teig in die Springform geben. Erst die Ränder ca. 3 cm hoch, dann den Rest des Teiges auf dem Boden verteilen. Teig dann zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag 200 g Schlagsahne steif schlagen und ebenso in den Kühlschrank stellen. 125 g weiche Butter oder Margarine und 150 g Zucker cremig rühren. 5 Eier hinzufügen und weiterrühren. Vanillepuddingpulver, Vanillezucker, Abrieb der 2. Limette und den Saft von beiden Limetten hinzufügen. Quark ebenfalls hinzufügen und weiterrühren. Die geschlagene Sahne aus dem Kühlschrank holen und unter die Masse heben. Vorsichtig rühren.

Ofen bei Umluft auf 160 Grad vorheizen.

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und die Käsemasse darauf gleichmäßig verteilen.

Wenn der Backofen vorgeheizt ist, die mittlere Schiene nutzen und den Kuchen ca. 60 min backen. Evtl. auch 5 - 10 min länger, je nachdem wie goldbraun er schon aussieht und wie der Stäbchentest ausfällt.

Kuchen mindestens 3 - 4 Stunden abkühlen lassen. Dann kann man vorsichtig die Springform lösen.