

## Käsekuchen (fettarm)

Zutaten	Zubereitung
<p><b>Boden:</b>            100g MCT- Margarine            200g Mehl            1 Ei            1 Pck. Vanillezucker            ½ Pck. Backpulver</p>	<p>Für den Boden Margarine und Vanillezucker schaumig rühren, Ei, Mehl und Backpulver dazugeben und zu einem festen Teig verkneten. Teig 30min kalt stellen</p> <p>Springform mit MCT- Margarine einfetten.</p>
<p><b>Füllung:</b>            1000g Magerquark            250ml MCT- Öl (77% oder 100%)            250g Zucker            1 Pck Vanillezucker            2 Eier            1 TL Zitronensaft            Ca. ½ l Milch (0,3% oder 1,5%)            1 Pck. Vanillepudding</p>	<p>Alle Zutaten für die Füllung gründlich mischen. Die Füllung ist sehr flüssig, wird aber beim backen gut fest.</p> <p>Gefettete Springform mit Teig auslegen, dabei auch einen ca. 2cm hohen Rand ziehen.            Füllung eingießen.</p> <p>Bei 180°C (Umluft) ca. 50-60min backen</p>
<p>MCT- Margarine zum einfetten</p>	