

# Tränchenkuchen

## Teig:

200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
75 g Zucker  
50g Butter  
1 Ei



**Knetteig herstellen**

## Belag:

500g Quark  
150g Zucker  
3 Eigelb  
½ Tasse Öl  
1 Päckchen Vanillepudding  
1 Päckchen Vanillezucker  
3 Teelöffel Zitronensaft  
½ l Milch



**Alle Zutaten verrühren, ergibt eine dünnflüssige Masse**

## Baiser:

3 Eiweiß  
75g Zucker



**Nicht zu steif schlagen**

Knetteig in die Form geben, am Rand leicht hochdrücken. Dann die Quarkmasse darübergeben.

## Backzeit:

1 Stunde bei 180°

Das Baiser 10 Minuten vor Backende auf den Kuchen streichen. Die Tränchen bilden sich beim Auskühlen.