

## **Dreh-dich-um-Kuchen**

von Hedda Menker aus Ahaus

### **Zutaten für den Boden:**

150 g Mehl  
150 g Zucker  
150 g Margarine oder Butter  
3 Eier  
2 Päckchen Vanillezucker  
1 Päckchen Backpulver

### **Zutaten für die Quarkmasse:**

500 g Quark  
3 Eier  
150 g Zucker  
150 g Margarine oder Butter  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
etwas Zitronensaft

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Boden in einer Schüssel zu einem glatten Teig mixen und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 – 28 cm) geben. Dann die Zutaten für die Quarkmasse ebenfalls gut verrühren und auf den Teig geben. Den Kuchen bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen. Dabei schiebt sich der Teig für den Boden nach und nach über die Seitenränder nach oben über die Quarkmasse. Nach der Hälfte der Backzeit die Form mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Wer möchte, kann den Dreh-dich-um-Kuchen ganz nach Geschmack dekorieren, z. B. mit Zuckerguss oder einer Sahnehaube.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

