



KLASSISCHER KÄSEKUCHEN

ZUTATEN

- > 1 kg Magerquark
- > 1 Zitrone
- > 4 Eier
- > 300 g Zucker
- > 2 Pck. Vanillezucker
- > ½ Pck. Backpulver
- > 5 EL Weichweizengrieß
- > Prise Salz
- > 250 g Butter

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Zitronenschale abreiben, Hälften ausdrücken und beides mit dem Quark in eine große Schüssel geben. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Eier aufschlagen und mit zerlassener Butter und sämtlichen trockenen Zutaten zum Quark geben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührgerät kurz gut umrühren. Eine Springform (26 cm) mit einem Klecks Butter einfetten, mit Grieß ausstäuben und Teig hineingeben. Kuchen im Ofen ca. eine Stunde backen. Auskühlen lassen und genießen!

