



R e z e p t



Schneller Käsekuchen

Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser

- 1 kg Magerquark
- 150 g Butter
- 250 g Zucker
- 3 Beutel Bio-Puddingpulver Vanille
- 5 Eier
- 1 ungespritzte Zitrone
- ½ Teelöffel Salz, Semmelbrösel

Zubereitung

- Backofen schon auf 180 Grad vorheizen. Zitronenschale abreiben, aber nur das Gelbe der äußeren Haut.
- Weiche Butter zusammen mit dem Zucker, Salz und der Zitronenschale schaumig rühren.
- Jetzt die Eier hineingeben, eins nach dem anderen, anschließend den Quark, dann ein Puddingpulver-Päckchen nach dem anderen. Zum Schluss sollte die Masse durchgehend dick und cremig sein.
- Die Springform ordentlich einbuttern, auch den Rand in seiner ganzen Höhe, und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Quarkmasse in die Form gießen und ab damit in den Backofen.
- Für etwa 75 Minuten backen. Dabei nach 45 Minuten die Hitze auf 160 Grad zurückschalten. Wenn die Oberfläche schon zu stark bräunt, den Kuchen mit Alufolie abdecken.
- Fertig ist er, wenn Sie ein Holzspießchen hineinstecken und es sauber wieder herausziehen können.

„Alles in Butter“ vom 4. Mai 2024
Autor: Helmut Gote
Redaktion: Heiko Hillebrand