

Rezept

Beeren-Käsekuchen

Ein Rezept von Beeren-Käsekuchen, am 02.04.2023

Zutaten

300 g gemischte Beeren (TK oder frisch)	4 Eier
75 g Butter	750 g Magerquark
1 Pck. Vanillepuddingpulver	5 EL Grieß
75 g Zucker	1/2 Pck. Backpulver
Salz	Butter und Grieß für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Beeren auftauen lassen oder abspülen. In einem Sieb gut abtropfen lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Die Eier trennen. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und mit den Eigelben in einer großen Schüssel verrühren. Quark, Puddingpulver, Grieß, Zucker, Backpulver und 1 Prise Salz dazugeben und alles miteinander glatt rühren.
2. Form fetten und mit Grieß ausstreuen. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
3. Teig in die Form füllen und die Beeren darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 1 Std. backen. Eventuell gegen Ende mit Pergamentpapier abdecken. Für die Garprobe einen Schaschlikstab in die Mitte stechen. Wenn kein Teig mehr daran klebt, ist der Kuchen fertig. Er hält sich im Kühlschrank ca. 5 Tage.