

Rezept

Blitz-Käsekuchen

Ein Rezept von Blitz-Käsekuchen, am 24.03.2023

Zutaten

150 g weiche Butter

1 Pck. Vanillezucker

1 kg Magerquark

4 Eier (M)

200 g Zucker

1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

1 Pck. Vanillepuddingpulver

Ausserdem

1 Springform (ca. 26 cm Ø)

Puderrucker zum Bestäuben

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 13 g F, 14 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Einen Bogen Backpapier zuschneiden und den Boden der Form damit auslegen, den Rand fetten.
2. Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts cremig verrühren. Zitronenschale, Quark und Puddingpulver dazugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Eier einzeln unterrühren.
3. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt verstreichen. Im Ofen (Mitte) ca. 45 Min. backen. Anschließend herausnehmen, leicht abkühlen lassen und noch warm mit Puderrucker bestäuben.