Rezept

Easy Cheesy

Ein Rezept von Easy Cheesy, am 12.10.2024

Zutaten

- **1 Stück** Sahne-Schmelzkäse (ca. 50 g)
- **2 EL** Zucker
- **1 EL** Himbeerkonfitüre (ersatzweise andere Konfitüre nach Geschmack)
- **2 EL** Speisequark (20 % Fett; ca. 50 g)
- **1** Ei (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Becher (mind. 250 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Den Schmelzkäse in den Becher geben und in der Mikrowelle bei 600 Watt in ca. 30 Sek. schmelzen lassen. Den Käse mit einer Gabel oder einem Mini-Schneebesen glatt rühren. Dann nacheinander Quark, Zucker und Ei unterrühren.

2. Den Becher in die Mikrowelle stellen und den Kuchen bei 600 Watt ca. 1 Min. backen. Danach 30 Sek. ruhen lassen, dann nochmals 1 Min. backen, bis die Oberfläche fest ist. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen (Vorsicht, der Kuchen ist sehr heiß!).

3. Die Himbeerkonfitüre daraufgeben und den Cake am besten wenige Minuten nach dem Backen oder noch warm genießen.