

Rezept

## Easy Cheesy

Ein Rezept von Easy Cheesy, am 24.04.2024

### Zutaten

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

### 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-Schneebeesen 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.