

Rezept

Käse-Kirschkuchen

Ein Rezept von Käse-Kirschkuchen, am 09.06.2026

Zutaten

75 g weiche Butter	100 g Zucker
2 Eier	250 g Magerquark
200 g Doppelrahm-Frischkäse	50 g Grieß
2 TL frisch gepresster Zitronensaft	1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
200 g frische Kirschen (oder 150 g Kirschen aus dem Glas)	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier belegen und den Backofen auf 175° vorheizen. Weiche Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts gut schaumig rühren. Ein Ei nach dem anderen gründlich unterrühren. Quark, Frischkäse, Grieß, Zitronensaft und -schale unter die Eicreme rühren. In die Form füllen.
2. Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen, frische Kirschen entsteinen. Auf der Quarkcreme verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen.