

Rezept

Käsekuchen mit Amarettini aus dem Glas

Ein Rezept von Käsekuchen mit Amarettini aus dem Glas, am 09.06.2026

Zutaten

Öl für die Gläser	75 g weiche Butter
75 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
500 g Magerquark	1 Päckchen Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
1 EL Mehl	2 Eier (Größe M)
100 g Amarettini	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser à 1/2 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1290 kcal, 71 g F, 46 g EW, 116 g KH

Zubereitung

1. Die Gläser mit Öl einpinseln. Den Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Quark, Vanillepuddingpulver und Mehl dazugeben und rühren, bis die Masse schön cremig ist. Eier nach und nach unterrühren.
2. Die Hälfte der Käsecreme in die Gläser füllen, Amarettini darauf verteilen und mit der restlichen Käsecreme bedecken. Auf dem Rost im Backofen (Mitte) 35-40 Min. backen.
3. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 2 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen und mit Puderzucker bestäuben.