

## Rezept

# Käse-Kirschkuchen

Ein Rezept von Käse-Kirschkuchen, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>75 g</b> weiche Butter	<b>100 g</b> Zucker
<b>2</b> Eier	<b>250 g</b> Magerquark
<b>200 g</b> Doppelrahm-Frischkäse	<b>50 g</b> Grieß
<b>2 TL</b> frisch gepresster Zitronensaft	<b>1 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale
<b>200 g</b> 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.