

## Rezept

# Käsekuchen mit Konfitüre

Ein Rezept von Käsekuchen mit Konfitüre, am 01.06.2023

## Zutaten

**80 g** weiche Butter

**40 g** Hartweizengrieß

**500 g** Quark (20 % Fett)

**2 TL** Speisestärke

**100 g** Zucker

**1/2** abgeriebene Schale und Saft von Bio-Zitrone

**2 Größe M** Eier

**50 g** Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre

**12 Förmchen** von je ca. 100 ml Inhalt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Butter mit dem Zucker und dem Grieß in einer Rührschüssel cremig rühren. Zitronenschale und -saft mit dem Quark und den Eiern unterrühren. Die Speisestärke darüberstäuben und unterheben. Die Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen, bis sie schön geschmeidig wird.
2. Die Quarkmasse in die Förmchen verteilen. Jeweils ca. 1 TL Konfitüre daraufgeben und diese mit einer Kuchengabel spiralförmig leicht in die Quarkmasse einrühren.
3. Die Kuchen im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, bis sie aufgegangen und schön gebräunt sind. Die Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, dann herauslösen und komplett abkühlen lassen.