

Rezept

Rote-Grütze-Käsekuchen

Ein Rezept von Rote-Grütze-Käsekuchen, am 29.06.2026

Zutaten

100 g Butter	200 g Vollkorn-Butterkekse
6 Eier (M)	225 g Zucker
250 g Schmand	750 g Magerquark
125 g Weichweizengrieß	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	200 g rote Beerengrütze (Fertigprodukt)
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 404 kcal

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Für den Boden die Butter schmelzen lassen. Kekse fein zerkrümeln und mit der Butter mischen. Die Keksmasse auf den Boden der Form drücken, dabei einen Rand bilden. Den Backofen auf 160° vorheizen.
2. Für die Käsecreme die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee dick-cremig ist. Eigelbe, übrigen Zucker, Schmand, Quark, Grieß, Zitronensaft und -schale verrühren. Eischnee behutsam unter die Quarkmasse heben.
3. Die Hälfte der Creme in die Form füllen, die Grütze darauf verteilen, dabei einen kleinen Abstand zum Rand lassen. Restliche Creme daraufstreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 140°) ca. 1 Std. backen. In der Form ganz auskühlen lassen.