

Käsekuchen

Zutaten

- 1kg Magerquark
- 300g Zucker
- 125g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillepudding (zum Kuchen)
- 2EL Grieß
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Zitrone

Zubereitung

Die Zitrone mit der hand fest auf der Arbeitsfläche hin und her rollen, sodass sie weich wird. Im Anschluss den Saft auspressen.

Den Zitronensaft und alle weiteren Zutaten mit einem Handrührgerät vermischen und in die mit reichlich Butter gefettete Backform geben.

Bei 250°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene 20 Minuten backen. Dann mit Alufolie abdecken und 40 Minuten bei 160°C weiterbacken.

Den Kuchen im gekippten Ofen mit Alufolie abkühlen lassen.