

Schneller Käsekuchen



- 1 kg Magerquark (0,2 % Fett), natur - alternativ auch mit Vanille- oder passendem Fruchtgeschmack
 - 4 EL Grieß
 - 4 Eier mittelgroß oder 3 Eier groß
 - flüssiger Süßstoff, z. Bsp. Stevia (einer Menge von 200 g Zucker entsprechend)
 - 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
 - Saft einer Zitrone
 - optional: Früchte nach Geschmack
1. Magerquark in eine Schüssel geben. Grieß, Süßstoff und Eier sowie Vanille-Pudingpulver dazumischen. Die Masse kräftig mit dem Schneebesen des Rührgeräts umrühren.
 2. Nach Belieben noch die Früchte untermischen.
 3. Kuchenform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Glatt streichen.

Käsekuchen backen

4. Bei 180 Grad, Umluft 160 Grad
5. nach 25 Minuten den Kuchen aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten stehen lassen.
6. danach wieder in den Ofen und für weitere 30 Minuten fertigbacken