

Schneller Käsekuchen



Zutaten für 12 Stücke:

1200 g Magerquark
3 Eier
100g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
55g Grieß
1 Glas Kirschen oder
300g Tiefkühlkirschen, aufgetaut
1 TL Zimt
Puderzucker

1 EL Rapsöl
1 Auflaufform

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Auflaufform einfetten.
3. Die Kirschen aus dem Glas in ein Sieb geben und abtropfen lassen.
4. Quark in eine Rührschüssel geben, die Eier dazu geben und miteinander verrühren.
5. Zucker, Puddingpulver, Grieß, Zimt, Salz und Backpulver separat miteinander vermischen und dann unter die Quarkmasse rühren.
6. Die Hälfte der Quarkmasse in die Auflaufform geben.
7. Kirschen auf der Quarkmasse verteilen und mit dem restlichen Quark bedecken.
8. Auf der mittleren Schiene ca. eine Stunde backen.
9. Den fertig gebackenen Kuchen schneiden, auf Teller Portionieren und mit Puderzucker bestreuen.