

---

---

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** Brigitte, 2013, 2, 152

\*\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Marions Tipp: Wenn Sie den Käsekuchen am Vortag backen, lässt er sich viel besser schneiden.

**Zutaten:** 16 Stücke

1 kg Magerquark  
250 g weiche Butter  
350 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 große Bio-Zitrone  
6 Eier  
5 EL Grieß (Weichweizen)  
evtl. 2-3 EL Weinbrand  
1 Prise Salz  
Fett für die Form  
1-2 EL Semmelbrösel  
Puderzucker zum Bestäuben

**Rezept:**

1. Den Quark in einem Sieb mindestens 1 Stunde abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 180 Grad, Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3 vorheizen.
3. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) am den mit Backpapier auslegen und die Formränder gut ausfetten und mit Semmelbröseln bestreuen.
4. Butter, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers etwa 5 Minuten cremig schlagen. Zitrone heiß spülen, trocken tupfen, die Schale abreiben. Den Saft auspressen.
5. Zitronenschale zur Buttermischung geben. Eier trennen und die Eigelb nach und nach unter die Butter rühren. Quark, Grieß, Zitronensaft und eventuell Weinbrand unterrühren.
6. Eiweiß und Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Nicht zu viel rühren, damit die Quarkmasse schön locker bleibt, es soll aber auch kein Eischnee mehr sichtbar sein.
7. Quarkteig in die vorbereitete Springform füllen und im Ofen auf der unteren Einschubleiste etwa 1 Stunde backen. Nach 30 Minuten mit einem Bogen Backpapier abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.
8. Den Ofen ausschalten und den Käsekuchen noch 15 Minuten darin stehen lassen. Kuchen herausnehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen.

OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 1 Stunde 40 Minuten  
PRO PORTION ca. 315 kcal, E 12 g, F 16 g, KH 30 g