

Rezept Einfacher Käsekuchen

Käsekuchen kann man in verschiedenen Arten machen. Doch wenn es mal schnell gehen soll, sollte man zu einem einfachen Käsekuchenrezept greifen, was schnell gemacht ist.

Zutaten:

125 g Butter
150 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Pr. Salz
4 Eier
1 Zitrone
125 g Quark
6 EL Gries
4 EL Milch

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker vermischen. Dazu am besten einen Mixer benutzen. Vanillinzucker und Salz untermischen. Die Eier hinzugeben und den Zitronensaft einer unbehandelten Zitrone. Alles gut durchmischen und dann den Quark untermischen. Nun noch den Grieß und die Milch hinzugeben.

Eine Springform mit Butter einfetten, und dort den Teig hineingießen. Der Teig muss gleichmäßig verteilt sein, damit der Kuchen ebenmäßig wird. Die Oberfläche möglichst glattstreichen. Während der Teigzubereitung sollte der Backofen auf 180° Umluft vorgeheizt werden. Den Teig in der Springform für circa 70 Minuten in den heißen Ofen schieben. Ob der Kuchen gut durchgebacken ist, kann man mit einem Zahnstocher prüfen. Sticht man in den Kuchen, muss der Zahnstocher sauber wieder rauskommen. Es dürfen keine

Teigreste daran kleben.

Zurück zu den Tortenrezepten

Zurück zu den Backrezepten