

Quark - Kuchen - Rezept - im Wegglass

Kategorien: Kuchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

Backen gelinkt auch im Wegglass ohne
Mürbeteigboden, zum aufbewahren nach dem
Backen deckel aufschrauben, zuvor eventuel
Auskühlen lassen ?

200	Gramm	Magarine (hab wg. Kalorien Halbfett genommen)
250	Gramm	Zucker (hab auch nur 200 g genommen)
6		Eier
2	Pack.	Vanillezucker
1		Zitrone (Saft)
1	kg	Magerquark
100	Gramm	Mehl (bei mir Dinkelvollkorn)
1	Teel.	Backpulver (gut gehäuft)

Nach Geschmack 125 g Rosinen

Anleitung:

Magarine, Zucker und Eier schaumig rühren, Vanillezucker, Zitronensaft und Quark unterrühren, Backpulver mit Mehl mischen und untermengen, die in Mehl gewendeten Rosinen unterheben. Glasbehälter sehr gut fetten und bröseln, Teig einfüllen und bei 180 Grad zw. 30 und 40 Min. backen (wenn's eben oben braun werden), aus dem Ofen nehmen, Twist-Off-Gläser sofort verschliessen und auskühlen lassen.

Hab auch schon überlegt, ob es mit Mandarinenpalten lecker schmeckt.

..