

Käsekuchen (Vollwertk.)

Kategorien: Kuchen, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
230	Gramm	Honig
4		Eidotter
1/2		Zitrone; den Saft
		Halbe Vanillestange
3	Essl.	Vollkorn Grieß
1		Zitrone (Schale)
1	Pack.	Backpulver
1	kg	Magerquark
100	Gramm	Sultaninen
4		Eischnee

Anleitung:

In einem Rührgerät die Butter schaumig rühren, nach und nach Honig und Eidotter dazugeben, dann Zitronensaft und Vanillemark, Vollkorn Grieß und das mit dem Backpulver und dem Abgeriebenen der Zitrone vermischte Mehl. Danach zwei Drittel der Quarkmasse einmengen, von Hand den Restquark und die gewaschenen und getrockneten Sultaninen mischen und untermengen, zuletzt auch den steifen Eischnee unterheben.

Eine Springform mit Pergamentpapier auslegen, die Quarkcreme einfüllen und bei Mittelhitze 50-60 Minuten backen.