

Käsekuchen mit Gries

Kategorien: Kuchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
1	kg	Quark
5		Eier
250	Gramm	Zucker
100	Gramm	Grieß
2	Essl.	Mehl
2	Teel.	Backpulver
1	Pack.	Vanillezucker

Anleitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren. Quark einrühren. Grieß, Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren. Zum Schluß den Eischnee unterziehen. Teig in eine gefettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen.