

# REZEPT KÄSEKUCHEN



## Zutaten:

1 kg Magerquark  
100 g Dinkelgrieß  
½ Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
150 g Zucker  
135 g Butter  
5 Eier  
½ Zitrone

## Zubereitung:

1. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.
2. Eier zusammen mit Zucker und Vanillezucker mit einem Handmixer verquirlen.
3. Anschließend 125 g der weichen Butter, Dinkelgrieß und Backpulver unterrühren.
4. Den Magerquark hinzugeben und so lange weitermixen, bis ein glatter Teig entsteht.
5. Zitrone waschen und die Schale mit einer Küchenreibe hinzufügen. Bei Bedarf auch ein wenig Zitronensaft unterrühren.
6. Kuchenform mit der restlichen Butter einfetten, den Teig einfüllen und glattstreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30-40 min goldbraun backen.

## HINWEIS:

Bitte benutze für den Zitronenabrieb eine gewaschene BIO-Zitrone. Mmmh ... Zitrone wird basisch verstoffwechselt!