

Zum Kaffee

## Omas Käsekuchen

**unkompliziert**

Zutaten für eine Springform:

---

1 kg Quark (Schichtkäse)  
130 g Butter  
350 g Zucker  
4 Eier  
Saft von ½ Zitrone, nach Geschmack auch etwas geriebene Zitr.schale  
3 EL Grieß  
1 P Vanillezucker  
1 P Vanillepuddingpulver  
1 TL Backpulver  
Fett und Semmelbrösel für die Form

---

Die Butter zerlassen. Die Eier trennen und die Eiweiße (Eiklar) mit einem Drittel vom Zucker steif schlagen. Darauf achten, dass Schüssel und Rührhaken fettfrei sind.

Alle Zutaten außer den Eiweißen gut verrühren. Die Eiweißmasse vorsichtig unterheben.

Eine Springform fetten, den Rand mit Semmelbröseln bestreuen, dann löst sich der Kuchen später besser. Den Teig hineingeben, Form max zu 2/3 füllen. Im Backofen bei 170°C etwa 1-1½ h backen.

Hinweise:

Der Kuchen geht auf und fällt beim Abkühlen wieder etwas in sich zusammen. Dabei darauf achten, dass der Ofen nicht zu heiß wird (Kuchen sollte max. goldbraun werden). Nach ca. 50 min Stäbchenprobe machen: Mit einem Zahnstocher aus Holz in die Mitte des Kuchens einstechen, Zahnstocher wieder herausziehen. Am Holz darf kein flüssiger Teig mehr kleben, nur kleine Kuchenkrümel. Ggfs. nach einer Weile wiederholen. Wenn nur noch kleine Krümel drankleben, ist der Kuchen fertig. Eine Weile in der Form abkühlen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Guten Appetit!

