

Gebackener Grieß-Käsekuchen mit Kirschen

Zutaten

Für den Teig

160 g weiche Butter
220 g Zucker
5 Eier
abgeriebene Schale einer Zitrone
Saft einer Zitrone
130 g Grieß
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 kg Magerquark

Für den Belag

1 Glas Kirschen
Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

Für den Teig

- 🍷 Butter in einer Schüssel schaumig rühren.
- 🍷 Zucker, Eier, Zitronenschale und -saft hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verquirlen.
- 🍷 Grieß, Backpulver und Puddingpulver miteinander vermengen.
- 🍷 Anschließend unter die Buttermasse rühren.
- 🍷 Zum Schluss den Quark unterheben, sodass ein glatter Teig entsteht.
- 🍷 Zwischenzeitlich den Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform mit Backpapier auslegen.
- 🍷 Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen.
- 🍷 Den Teig in die Form füllen und glattstreichen.
- 🍷 Nun die abgetropften Kirschen auf dem Kuchen verteilen.
- 🍷 Den Kuchen etwa 1 Stunde bei 180° backen.

Viel Spaß und guten Appetit!
Euer OHA! - Team