

# Käsekuchen zum Löffeln

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4-6 Personen

Dauer:

10 Minuten

Garzeit:

45 Minuten

Kategorie:

süße Kuchen

Herkunft:

Johannes

## Zutaten

- 500g Quark (20% Fett)
- 200g Frischkäse
- 2 Eier
- 1 gehäufter El Stärke
- 2-3 El Zucker (oder nach Geschmack)
- 1 Pck. Vanille-Zucker oder Vanille Aroma
- Saft einer halben Zitrone oder Zitronenschale
- beliebige Früchte (optional)

## Anleitung

Alle Zutaten (außer die Früchte) vermengen und verrühren.

Masse in eine Form gießen und mit die Früchte oben drauf geben.

Bei 180 Grad für ca. 45 min backen lassen, oder bis die Oberseite leicht braun wird. Im Ofen bei geschlossener Ofentür abkühlen lassen. Am besten in den Kühlschrank stellen vor dem Servieren.

## Bilder

Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden

## Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

## Quelle

Johannes

From:  
<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**



Permanent link:  
[https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kaesekuchen\\_zum\\_loeffeln/index?rev=1618301717](https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kaesekuchen_zum_loeffeln/index?rev=1618301717)

Last update: **2021/04/13 10:15**