
Käsekuchen



ein großes tiefes Blech

8 Eier
250 g Butter
400 g Zucker
2 Päckchen Puddingpulver
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Backpulver
80 gr Hartweizengrieß
2 TL Zitronensaft
3 kg Speisequark

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach Eier, Puddingpulver, Backpulver, Vanillezucker, Zitronensaft und Grieß mit einrühren.
Nach gutem Rühren den Speisequark einarbeiten.

Ein tiefes, großes Backblech mit Backpapier auslegen und die Quarkmasse vorsichtig darauf verteilen.

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen und den Kuchen bei Ober und Unterhitze ca. 1¼ Std. backen – fertig.
Der Kuchen sollte mind. 3 Stunden abkühlen.

eine Springform

4 Eier
125 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
40 g Hartweizengrieß
2 TL Grieß (für den Rand)
1 TL Zitronensaft
1,5 kg Speisequark

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach Eier, Puddingpulver, Backpulver, Vanillezucker, Zitronensaft und Grieß mit einrühren.
Nach gutem Rühren den Speisequark einarbeiten.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder fetten und mit ca. 2TL Grieß bestreuen. Anschließend die Quarkmasse vorsichtig einfüllen.

Den Ofen auf 170 Grad vorheizen und den Kuchen bei Ober und Unterhitze ca. 1¼ Std. backen – fertig.
Der Kuchen sollte mind. 3 Stunden abkühlen.