

Käsekuchen auf dem Blech

Zutaten:

180g Butter
200g Vollrohrzucker
1Ms Vanille
1500g Quark
2 Pck. Backpulver
5 Eier
Schale und Saft einer Zitrone
2 Pck. Puddingpulver Vanille
7 El Grieß
200g Rosinen
3-4 El Milch

Butter, Zucker und Vanille verrühren. Quark, Milch und Backpulver zugeben und alles glattrühren.

Eier zugeben, die Zitronenschale abreiben und alles gut verrühren.

Puddingpulver, Grieß, Zitronensaft und Rosinen unterrühren.

Den Teig auf ein mit Backtrennpapier belegtes Backblech streichen und im Heißluftbackofen, bei ca. 150°C auf der mittleren Schiene 45-50 Minuten backen.

Rezept à la Kirsten