



**BioGourmet**

Zutaten für 2 Personen:

250 g Butter, weich  
250 g BioGourmet Fein-Zucker  
4 Bio-Eier  
Etwas BioGourmet Zitronensaft  
120 g BioGourmet Dinkelgrieß  
2 TL Backpulver  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
750-1000g Magerquark  
Salz  
Rosinen, nach Belieben

## Käse-Quark-Kuchen aus Dinkelgrieß & ohne Boden

Wenn weder Mürbeteig noch Keksbrösel ablenken, kann man sich voll auf die wunderbare Konsistenz der Quarkmasse und das leicht zitronige Aroma des luftigen Kuchens konzentrieren.

Auch wenn es mal schnell gehen muss und für den spontanen Besuch ein leckerer, selbstgebackener Kuchen auf dem Tisch stehen soll, ist der Käse-Quark-Kuchen ohne Boden ideal.

### Zubereitung

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Rand buttern und mit Mehl bestäuben. Die Eier trennen, das Eiweiß in ein hohes Behältnis geben und erst einmal zur Seite stellen.

Die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz cremig schlagen. Das Eigelb sofort einzeln nacheinander mit dem Mixer in die Buttermasse einarbeiten. Ebenfalls Grieß, Back- und Puddingpulver zufügen, schließlich den Quark dazu geben und unterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Wer möchte, fügt noch Rosinen nach Geschmack hinzu.

Zum Schluss das Eiklar aufschlagen und den entstandenen Eischnee unterheben. Die Quarkmasse in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze in ca. 50 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen den Kuchen noch im Ofen abkühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)