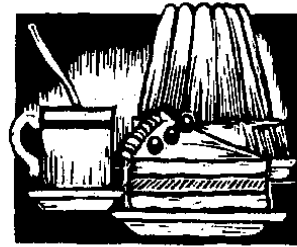


Käsekuchen

von Gertrud Steger,
Ferienwohnungen "Steger"



Wenn noch schnell ein guter Kuchen gebacken werden soll:

- 1 kg Magerquark
- 250 g Zucker
- 125 g Butter (sehr weich)
- 5 Eier
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Vanillepudding
- 1 Zitrone (der Saft und die Schale)
- 3 EL Gries

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und schaumig rühren. Den Teig in eine gut schließende Springform füllen und ganz langsam 1 1/2 Stunden bei 150° - 160° C backen.

Sollte ein Apfel übrig sein, so kann man zum Schluß in den Teig noch Apfelschnitze rein tun. Der Kuchen wird dann sehr saftig.

Kalt mit ein bißchen Sahne und einer Tasse Kaffee servieren.

Eigentlich heißt er bei uns "Verlegenheitskuchen", weil er dann gebacken wird, wenn man mehr Gäste hat, als angenommen. Er gelingt immer und die Zutaten sind eigentlich immer vorhanden.