# Zutatenliste

## Schneller Käsekuchen

| Anzahl | Einheit | Zutat |
|---|---|---|
| 100 | g | Der Markenzwieback |
| 1.00 | kg | Magerquark |
| 1.00 | Päck. | Vanillepudding |
| 160.00 | g | Zucker |
| 2.00 | Stück | Eier |
| 1.00 | Pack. | gerieb. Zitronenschale |
| 1.00 | Prise | Salz |
| 100.00 | g | Rosinen |
| 1.00 | Stück | Eigelb |

## Zubereitung

1) Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen und den Boden mit Zwieback ausfüllen.
2) Den Quark mit Vanillepuddingpulver, Zucker, Eiern, Zitronenschale und Salz verrühren. Die Rosinen in einem Sieb abspülen, trockentupfen und untermengen.
3) Die Masse in die Form füllen und die Oberfläche glatt streichen. Den Kuchen mit Eigelb bestreichen und im vorgeheitzten Backofen etwa eine Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.

Tipp: Den Kuchen kurz vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.