

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de

Tel: +49 40 254 055 55

Web: www.michelsen-versand.de

Rote Grütze-Käsekuchen vom Blech

Rote Grütze-Käsekuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 30 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 20 Personen

Für den Boden:

250 g Butter

200 g Zucker

25 g Vanillezucker

4 Stück(e) Eier

350 g Mehl

1 Packet(e) Backpulver

Für die Käsemasse:

750 g Quark (20%)

2 Pack Vanillepuddingpulver

200 g Zucker

200 ml Sahne

3 Stück(e) Eier

Für den Belag:

500 g Rote Grütze

Zubereitung:

1.

- Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Ein tiefes Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- Boden: Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterheben. Den Teig auf dem Blech verteilen.
- Käsemasse: Quark, Zucker, Puddingpulver, Sahne und Eier gut verrühren. Gleichmäßig auf dem Teig verstreichen.
- Backen: Ca. 40–45 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- Belag: Die [Rote Grütze](#) vorsichtig auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.
- Kalt servieren – besonders gut schmeckt er nach ein paar Stunden im Kühlschrank!