

## Schneller Käsekuchen mit Zwiebackboden

aus dem Buch „LowFett 30 – Sparfüchse“  
Knaur-Verlag • ISBN 3-426-64177-1 •



Für 12 Stück  
Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten  
Backzeit: ca.: 60 Minuten

Pro Portion: 176 kcal • 1 g Fett •  
20 g KH • 6,2 % kcal aus Fett



**Schneller Käsekuchen mit  
Zwiebackboden**

### Zutaten

ca. 100 g Zwieback  
1 kg Magerquark  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
160 g Zucker  
2 Eier  
1 Päckchen geriebene Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
100 g Rosinen  
1 Eigelb zum Bestreichen

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Boden mit den Zwiebacken ausfüllen.
2. Den Quark mit dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker, den Eiern, der Zitronenschale und dem Salz verrühren. Die Rosinen in einem Sieb abspülen, trockentupfen und untermengen.
3. Die Masse in die Form füllen und die Oberfläche glattstreichen. Den Kuchen mit dem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.