



Rezept: Käsekuchen von Mama

Für 8-10 Portionen braucht ihr:

1 kg Hüttenkäse oder Frischkäse
50-60 g Hartweizengrieß
3 Eier
50-100 g Zucker (nach Belieben)
100 g Schmand
100 ml Milch
Rosinen, Beerenobst, Marmelade
1 Pk. Vanillin
10-15 g Butter (für die Form)

Gewürze:

Salz (kleine Prise)

Und so geht's:

1. Den Grieß mit der Milch vermischen und für 5-10 Minuten stehen lassen.
2. Die Rosinen in warmem Wasser aufweichen.
3. Die Eier mit dem Zucker cremig schlagen.
4. Den Käse mit einer Prise Salz, vorbereitetem Grieß, aufgeschäumten Eiern, Vanille, Rosinen und dem Schmand unterrühren und mit dem Stabmixer verfeinern, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
5. Die Mischung in eine gefettete Form ausgießen und glattstreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 50-60 Minuten backen und für 10-20 Minuten abkühlen lassen.
Den Käsekuchen in Tortenstücke schneiden und mit Beeren, Marmelade oder Honig nach Geschmack servieren.

Guten Appetit!