

# Schneller saftiger Kuchen mit Quark



## Zutaten:

**1 Springform ( $\varnothing$  26cm)**

**100 g Butter, weich**

**180 g Zucker**

**4 Eier**

**650 g Magerquark**

**1 TL Vanillepaste**

**1 Päckchen Puddingpulver,  
Vanille**

**1 EL Weichweizengrieß**

## Schritt 1

Zunächst eine Springform am Boden mit Backpapier belegen und die Ränder etwas einfetten. Den Ofen auf **160 °C Umluft** vorheizen.

## Schritt 2

Dann die weiche Butter und den Zucker mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig aufschlagen.

## Schritt 3

Als Nächstes Eier, Vanillepaste, Puddingpulver und Grieß dazugeben und alles verrühren. Anschließend mit dem Quark zu einer cremigen, flüssigen Quarkmasse verrühren.

## Schritt 4

Nun die Quarkmasse in die vorbereitete Springform geben und auf mittlerer Schiene ca. **50 Minuten backen**.

## Schritt 5

Nach dem Backen den schnellen saftigen Quarkkuchen im ausgeschalteten Ofen für weitere **30 Minuten ruhen lassen** und vor dem Lösen aus der Springform vollständig abkühlen lassen.