

# Schneller saftiger Kuchen mit Quark



## 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.

## Zutaten:

### 1 Springform (Ø 26cm)

**100 g** Butter, weich

**180 g** Zucker

**4** Eier

**650 g** Magerquark

**1 TL** Vanillepaste

**1 Päckchen** Puddingpulver,  
Vanille

**1 EL** Weichweizengrieß