



**Rezept**

## Käsekuchen mit Blaubeeren

**Zutaten für 8 Stücke:**

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 5 Eier (Gew.-Klasse M)
- 500 g Magerquark
- 500 g Quark (20 % Fett)
- 7 TL Weichweizengrieß
- 500 g Blaubeeren

**Außerdem:**

- Backpapier
- Springform (26 Ø cm)

**Zubereitung:**

Butter bei geringer Hitze schmelzen. Mit Zucker mit den Quirlen des Mixers schaumig schlagen, Eier nach und nach zugeben. Gesamten Quark und Grieß unterrühren, bis eine cremige, glatte Masse entsteht. In die mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) auf der zweiten Schiene von unten ca. 55 Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit mit Backpapier abdecken. Blaubeeren verlesen, ca. 2/3 zur Sauce pürieren. Kuchen in Stücke schneiden, mit je 1 EL Sauce und einigen Beeren garnieren.