



Senioren-Wohngemeinschaft

Neuer Haidkrug

Oma Christels Käsekuchen ...

ist einfach der Beste seiner Art. Er wird selten zu dunkel, die Küchenmaschine rührt ihn einfach mal so nebenbei, er bleibt weich und saftig, und er schmeckt sooo gut. Das Beste ist, auch wir in fortgeschrittenem Alter können ihn noch zubereiten ohne uns aufregen zu müssen. Nehmen wir die doppelte Menge an Zutaten, reicht es für zwei Springformen und somit für 20 Personen.

500 g Magerquark

500 g Sahnequark

4 Eier

300 g Zucker

100 g Mehl

125 g weiche Butter (Mikrowelle 2 Minuten)

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

Saft von einer Zitrone

Tipp für Fettsparer: die Butter einfach weglassen. Ist uns mal aus Versehen passiert, der Kuchen wird dann etwas fester.

Alle Zutaten verrühren, in eine Springform füllen, eine Stunde bei 180° Umluft backen, nach 30 Minuten mit Backpapier abdecken. Schmeckt lauwarm am besten.

Guten Appetit!

Ihr Küchenteam vom Neuen Haidkrug