

# Rezept für Leichter Käsekuchen



## Zutaten

**Für 12 Stück: | Zubereitung 25 Min. | Schwierigkeit Einfach | 275 kcal pro Portion**

Für den Teig:

- 1 EL Semmelbrösel
- 80 g Butter
- 40 g SweetFamily SteviaZucker
- 2 Eigelb
- 1 EL Milch (1,5 % Fett)
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Für den Belag:

- 500 g Magerquark
- 5 EL Sonnenblumenöl
- 70 g SweetFamily SteviaZucker
- 1 Ei
- Mark einer Vanilleschote
- 40 g Stärkemehl
- Etwas geriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 500 ml Milch (1,5 % Fett)

## Zubereitung

Den Backofen vorheizen (170 °C Ober/Unterhitze, Umluft 150 °C).

Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten. Den Teig dritteln. Ein Drittel Teig mit Mehl bestreuen und zu einen Kreis mit 24 cm Durchmesser ausrollen. Auf den Springformboden legen. Den übrigen Teig zu einer Rolle formen. An den Rand legen und 3 cm hoch drücken.

Für den Belag, Quark, Öl, SteviaZucker und Ei miteinander gut verrühren. Das Mark einer Vanilleschote herauskratzen und mit dem Stärkemehl, der Zitronenschale und Milch unter die Quarkmasse heben.

Die Masse glatt rühren, in die vorbereitete Form füllen und alles ca. 90 Minuten backen. Gegebenenfalls nach einer Stunde Backzeit die Form mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen abkühlen lassen. Aus der Form lösen und nach Belieben vor dem Servieren mit 1 TL SteviaZucker bestreuen.