



Käsekuchen mit Dinkelgrieß



 **Arbeitszeit:** ca. 30 Min.

 **Koch- & Backzeit:** ca. 80 Min.

 **Portionen:** 1

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Teig

- 125g Dinkelgrieß
- 1000g Magerquark
- 150g weiche Butter
- 250g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Bio Zitrone (Saft und Schalenabrieb)
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

Belag

- 1 große Dose Aprikosen oder Pfirsiche
- 1 Pck. Tortenguss klar
- 25g Mandelblättchen oder Mandeln gehackt

Zubereitung

Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mit dem Dinkelgrieß, Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schalenabrieb, Eier und Salz gut verrühren und den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (ø 26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft) etwa 80 Minuten backen.

Den Grießkuchen in der Form abkühlen lassen. Die Aprikosen oder Pfirsiche gut abtropfen lassen und den Kuchen damit belegen. Dann den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und von der Mitte aus auf dem Obst verteilen, am Rand mit Mandelblättchen verzieren und den Guss fest werden lassen.

Den Kuchen aus der Form nehmen.

