Tortenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Preiselbeer - Kastenkuchen

Zutaten:

1250 g Magerquark
300 g Zucker
120 weiche Butter
150 g Preiselbeeren (Glas)
4 Eier
Saft einer halben Zitrone
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 EL Zimt
¼ TL Backpulver
Puderzucker

Zubereitung:

- Zitronensaft, Butter und Zucker schaumig rühren.
- Nach und nach die Eier zugeben.
- Puddingpulver, Backpulver und Zimtpulver vermischen.
- Mischung unter den Quark rühren.
- Eier-Buttermasse mit dem Quark vermengen.
- Preiselbeeren unterheben.
- Alles in eine gefettete Kastenform geben.
- Bei 180° C etwa 60 Minuten backen.
- In der Form abkühlen lassen.
- Mit Puderzucker bestäubt servieren.