



Rezept von Monika S.

## **Käsekuchen mit Roter Grütze**

### **Zutaten:**

Für den Mürbeteig:

100 g Zucker

200 g Butter oder anderes Fett,  
kalt, in kleinen Stückchen

300 g Mehl

Für die Füllung:

400 g Mascarpone

200 g Frischkäse

500 g Magerquark

250 g Zucker

180 ml Milch

4 Eier

1 Tüte Vanillezucker

30 g Mehl

250 g Rote Grütze (oder  
goldene/grüne Grütze)

### **Zubereitung:**

1. Zunächst den Mürbeteig zubereiten. Hierfür das Mehl, die kalte Butter und den Zucker schnell zu einem krümeligen Mürbeteig zusammenkneten. In die Form drücken. Für mindestens 30 Minuten kaltstellen.
2. In der Zwischenzeit die Mascarpone, den Frischkäse, den Quark und den Zucker mit einem Handrührer verrühren. Dann die Milch schluckweise dazugeben und jeweils gut unterrühren. Die Eier eines nach dem anderen sehr gut unter die Masse rühren. Zum Schluss den Vanillezucker und das Mehl auf einmal dazugeben und erneut gut vermengen, so dass eine homogene Käsemasse entsteht.
3. Die mit dem Mürbeteig ausgekleidete Springform mit der gesamten Käsemasse füllen. Zuletzt die rote Grütze in Klecksen auf der Masse verteilen (dazwischen sollte immer noch Käsemasse sichtbar sein). Mit einer Gabel die rote Grütze kunstvoll unter die Käsemasse "wirbeln", so dass ein schönes, marmoriertes Muster entsteht.
4. Den Kuchen auf die zweite Stufe von unten in den vorgeheizten Ofen schieben und 45-60 Minuten lang backen, bis er oben leicht gebräunt ist.
5. Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und servieren.