

Käsekuchen im Glas

Zutaten | 4 Portionen

Für den Teig:

65 g	Zimmerwarme Butter
100 g	Frisches Obst, z. B. Blaubeeren, Aprikosen, Himbeeren
2	Eier
1 Prise	Salz
75 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Puddingpulver (Sahnegeschmack)
100 g	Weizenmehl Type 405
1 TL	Backpulver
500 g	Quark
Außerdem:	
4	Einmachgläser á 120 ml
	Fett zum Einfetten für die Gläser
	Mehl für die Gläser

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Gummiringe der Gläser in Wasser einweichen. Gläser fetten und darauf achten, dass kein Fett an den Rand kommt. Anschließend Gläser mit Mehl ausstreuen.
- Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steifschlagen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Butter dazugeben und unterrühren. Puddingpulver, Mehl und Backpulver dazugeben und alles miteinander vermengen. Quark ebenfalls unterrühren. Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
- Obst z.B. Blaubeeren putzen, waschen und ggf. entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Die Gläser 1/3 mit Teig befüllen, das Obst aufteilen und weiter bis zu 2/3 befüllen. Im heißen Ofen im unteren Drittel ca. 45 Minuten backen, bei Bedarf mit Alufolie abdecken.
- Dann die trockenen Gummiringe auf die heißen Glasränder setzen, Deckel auflegen und mit Klammern fest verschließen. Die ungeöffneten Gläser sind so bis zu 3 Monate haltbar.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion/Glas von 220 g.

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
366 kcal	16,8 g	24,4 g	20,8 g	150 mg