

Saftiger Grießkuchen mit Quark

Zutaten | Springform Ø 26 cm

500 g	Magerquark
150 g	Weichweizengrieß
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Pck.	Backpulver
3	Eier
100 ml	Milch
50 ml	Rapsöl
Abrieb einer	Zitrone
1 Prise	Salz

Optional zur Dekoration:

Puderzucker, frische Erdbeeren, Minze

Für die Erdbeersoße:

250 g	Erdbeeren (frisch oder TK)
1-2 EL	Zucker
1 TL	Zitronensaft

Zubereitungszeit: 20 Minuten, Backzeit: 45 Min..

Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen oder einfetten.
- Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und direkt verrühren – der Weichweizengrieß quillt beim Backen.
- Teig in die Form füllen, glatt streichen.
- Im Ofen ca. 45 Minuten goldgelb backen.
- Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und nach Wunsch mit Erdbeeren und Minze dekorieren.
- Für die Soße: Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren, ggf. passieren und servieren..

Tipp:

Der Kuchen schmeckt auch gut gekühlt am nächsten Tag – ideal zum Vorbereiten. Mit Himbeeren oder Rhabarber lässt sich die Soße saisonal abwandeln.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
160 kcal	5,4 g	21,2 g	6,8 g	110 mg