

Käsekuchen vom Grill

Grill vorgeheizt, Gasgrill ca 180°C

Vorbereitung ca. 20 Minuten

Garzeit: ca. 45-60 Minuten

Zutaten:

500g Magerquark
30g flüssige Butter
110g Zucker
2 Eier
1 El Grieß

70g Dinkelmehl
35g Zucker
35g Butter




www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Für die Käsekuchenmischung den Quark, mit der flüssigen Butter und dem Zucker cremig rühren, nach und nach die Eier zufügen und den Grieß unterrühren
 - TM: 3 Minuten Stufe 4
- Für die Streusel das Dinkelmehl, den Zucker und die Butter mit den Fingern vermischen, so dass Streusel entstehen
- Die Quarkmasse in die gefettete gusseiserne Pfanne füllen und die Streusel darauf verteilen
- Achte darauf, dass Dein Grill nicht zu heiß ist und reduziere eventuell die Backdauer, damit der Kuchen von unten nicht zu dunkel wird.