



Upländer Käsekuchen aus'm Glas





Upländer Käsekuchen

*für ca. 10
Gläser à 230g*

130 g Upländer Butter

4 Eier

200 g Zucker

6 EL weichen Grieß

600 g Upländer Schmand

1 Pk. Bourbon Vanille

500 g Magerquark

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Anschließend die weiteren Zutaten zufügen und zu einem Teig verrühren. Gläser ausfetten.

Die Gläser nur zur Hälfte mit Teig befüllen und ohne Deckel bei 160°C (Heißluft) für ca. 30 Min. backen. Nach dem Backen die Gläser mit Deckeln verschließen (Kuchen fällt beim Auskühlen ein). Der Kuchen hält sich mehrere Tage im Kühlschrank. Zum Servieren auf Teller stürzen und mit Sahne anrichten.

Guten Appetit!

*Tipp: Einfach im Glas mit zum nächsten
Picknick oder ins Büro nehmen.*

