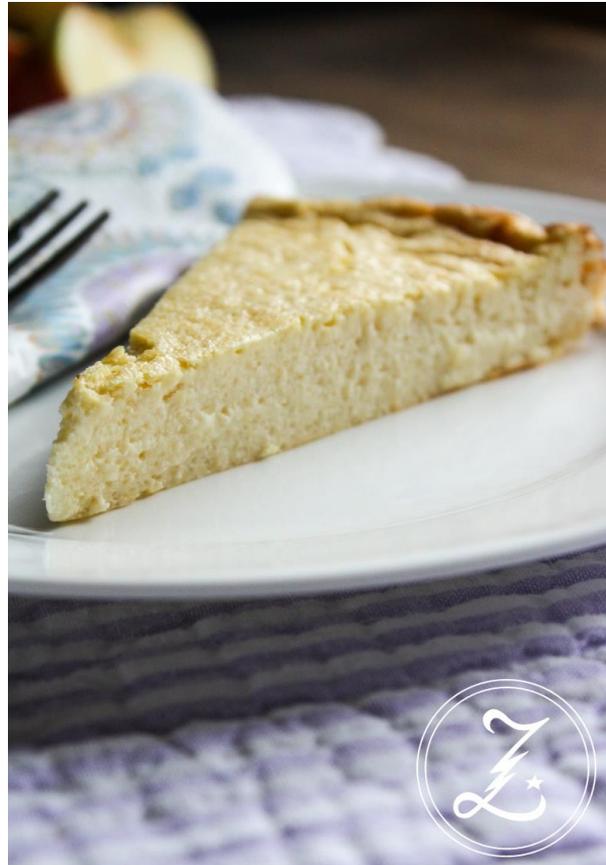


## *Apfelmus-Käsekuchen*

---

für 12 Stücke

500g Magerquark  
250g Apfelmus ohne Zucker  
50g brauner Zucker  
50g Butter  
30g Vanillepuddingpulver  
2 Eier  
1 1/2 El Weichweizengrieß



---

Den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen und eine Brownieform oder Springform fetten und mehlen.

Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Dann die restlichen Zutaten in einer Schüssel miteinander verquirlen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Alles in die vorbereitete Form füllen und ca. 40 Minuten backen.

Abkühlen lassen und dann über Nacht kalt durch ziehen lassen.