

# Hüttenkäse-Kuchen

Der saftige Hüttenkäse-Kuchen ist eine köstliche Mehlspeise für alle Tage. Das Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min



## Zutaten

125 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
230 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	Bio-Zitrone
185 g	Mehl (gesiebt)
250 g	Hüttenkäse
1 Stk.	<a href="#">Apfel</a> (geschält und geraspelt)
1 Stk.	<a href="#">Backform</a> (rund ca. 26 cm)

## Zubereitung

1. Der **Hüttenkäse-Kuchen** ist ein einfacher aber schmackhafter Kuchen und dazu noch schnell gerührt und gebacken. Eine runde Backform 26 cm mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Jetzt die weiche Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker in einer Rührschüssel cremig rühren. Nach und nach ein Ei unterrühren. Den Abrieb der ganzen Zitrone, und den Saft von einer halben Zitrone zugeben. Das gesiebte Mehl, Backpulver, Hüttenkäse und den geschälten und geraspelten Apfel unterheben.
3. Den Teig in die runde Backform oder Springform füllen, glatt streichen und im Backofen zirka

35 Minuten goldgelb backen. Vorsichtshalber Stäbchenprobe machen.

## **Tipp**

Den Hüttenkäse-Kuchen mit geschnittenen Erdbeeren und Minze garnieren und mit pürierten Erdbeeren anrichten. Den Kuchen vor dem Backen mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren oder mit Kirschen belegen und leicht andrücken.