# KÄSE-, QUARK- oder TOPFENKUCHEN mit Rosinen

## Ganz einfach und schnell als Kuchen vom Blech oder als Torte zubereitet.

| **8** | **Personen** | |
|---|---|---|
| 1.000 g | | Quark (Topfen) 20% oder mit Magerquark mischen |
| 150 g | | Rosinen |
| 20 ml | | Rum |
| 200 g | | Zucker |
| 180 g | | Butter |
| 5 | | Eier |
| 2 EL | | Grieß |
| 1 TL | | Backpulver |
| 1 | | Päckchen Vanillezucker |
| 100 g | | Mandelstifte |
| 100 g | | Mandelplättchen |

Am besten schon einige Stunden vorher oder am Vorabend Rosinen in Rum einlegen, damit der Rum gleichmäßig einzieht.
Backofen auf 180° Grad vorheizen.
Die weiche Butter und den Zucker mit einem Handmixer schaumig rühren. Dann nach und nach die Eier (Eiweiß und Eigelb) unterrühren, anschließend den Quark (Topfen).
Zum Schluß den Grieß, das Backpulver, Vanillezucker, Mandelstifte und die in Rum eingelegten Rosinen darunter mischen.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder eine Backform gut einfetten und mit den Mandelplättchen ausstreuen und darauf den Quarkteig gleichmäßig verteilen.

Den Kuchen auf dem Backblech 45 Minuten, als höhere Torte 70 Minuten backen.

| | |
|---|---|
| Zubereitungszeit | 20 Min. |
| Gesamtzeit | 65/95 Min. |

vegetarisch