

## Kleiner Honig-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Min.

Niveau: einfach

Zutaten für etwa 8 Stücke

150 g Weihenstephan Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form

50 g Honig

300 g Haferflocken-Mischung für Porridge (z.B. von 3Bears)

3 EL brauner Zucker

1 unbehandelte Zitrone

1 Vanilleschote

3 Eier

500 g Weihenstephan Quark mit Honig verfeinert

3 EL Stärke

1 Prise Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier auskleiden, den Rand mit etwas Butter fetten.

Für den Boden die Butter in einen Topf geben und auf dem Herd schmelzen. Honig zugeben und glattrühren. Haferflocken- Mischung mit dem Zucker mischen und unter die Butter heben. 3/4 davon in der vorbereiteten Form verteilen und etwas festdrücken, dabei auch einen Rand bilden. Im vorgeheizten Backofen etwa 10 Min. vorbacken.

Inzwischen für die Füllung Zitrone heiß waschen. Die Schale fein abreiben, dann den Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauslösen. Die Eier trennen. Honig- Quark, Eigelb, Zitronenschale und -saft, Vanillemark und Stärke mit dem Handrührgerät glattrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, unter die Quarkmasse heben.

Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden geben. Im heißen Backofen weitere 45 Min. backen. Sollte die Oberfläche drohen zu dunkel zu werden, mit etwas Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen. Mit der übrigen Hafer- flocken-Butter-Mischung bestreuen und servieren.

Pro Stück: 429 kcal | 12 g E | 21 g F | 51 g KH