

## SPAGHETTİKUCHEN

- 100 g Rosinen
- 500 g Spaghetti
- 200 g Speisequark
- 80 g Zucker
- 150 g Sauerrahm
- ¼ Teel. Kardamom
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Essl. Speisestärke
- Butter zum Einfetten

Die Rosinen in Wasser einweichen. Die Spaghetti nach Packungsanweisung garen. Den Speisequark mit Zucker, Sauerrahm, Kardamom und Vanillemark mit dem Handmixer gründlich verrühren. Die Speisestärke dazugeben und gut untermischen. Die Rosinen ausdrücken und mit dem Kochlöffel unter die Masse rühren. Mit den Spaghetti gut vermischen. Die Masse in eine mit Butter gefettete Bundform geben und bei 180°C im Backofen 20 Minuten backen. Den Spaghettikuchen abkühlen lassen, den Ring der Bundform lösen. In Stücke schneiden wie bei einem Kuchen.

### [EXTRATIPP]

Lecker dazu ist eine Sauce aus frischen Aprikosen