Rezept

Glutenfreier Käsekuchen ohne Boden

Ein Rezept von Glutenfreier Käsekuchen ohne Boden, am 21.09.2024

Zutaten

4	Eier (Größe M)
150 g	Zucker
300 ml	Sahne
	Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
	Außerdem: Fett und glutenfreie Semmelbrösel für die Form
	Salz
500 g	Magerquark
1 Päckchen	Käsekuchenhilfe (Dr. Oetker)
	Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

2. Die Eigelbe und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgerätes schaumig rühren. Den Quark, Sahne, Käsekuchenhilfe, Zitronensaft und -schale sowie Orangensaft und -schale unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse ziehen.

3. Die Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Die Quarkmasse in die Form füllen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen (unten) in ca. 1 Std. goldgelb backen.

4. Nach dem Backen den fertigen Käsekuchen noch 15-30 Min. bei geöffneter Backofentür im Ofen ruhen lassen, sonst sinkt er in sich zusammen.