

## Rezept

# Glutenfreier Käsekuchen ohne Boden

Ein Rezept von Glutenfreier Käsekuchen ohne Boden, am 09.06.2026

## Zutaten

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

## 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 austreuen. 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.