Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Käsekuchen mit Pumpernickelboden

Ein Rezept von Käsekuchen mit Pumpernickelboden, am 05.06.2025

Zutaten

50 g	Pumpernickel
4	Eier
2 EL	Rohrzucker
2 EL	Schmand (24 % Fett)
6 EL	Vollkorngrieß
1	unbehandelte Zitrone
1 Prise	Salz
1 kg	Magerquark
4 EL	Agavendicksaft (Reformhaus, Bioladen)
	Öl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 cm Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 138 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Springform dünn einfetten. Pumpernickel fein zerkrümeln und auf dem Boden der Form verteilen. Die Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

2. Die Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Rohrzucker unter Rühren dazugeben. Die Eigelbe mit Quark, Schmand, Agavendicksaft, Zitronensaft und -schale cremig rühren. Den Vollkorngrieß unterrühren.

3. Den Eischnee unter die Quarkcreme ziehen. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 45 Min. backen. Den Käsekuchen leicht abgekühlt aus der Form lösen.