

Rezept

Käsekuchen ohne Boden

Ein Rezept von Käsekuchen ohne Boden, am 18.12.2025

Zutaten

| | | | |
|-------|---------------|--------|--|
| 6 | Eier | 115 g | Mehl |
| 15 g | Speisestärke | 1 TL | Backpulver |
| 250 g | weiche Butter | 250 g | Zucker |
| 1 Bio | Zitrone | | ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote |
| 1 kg | Quark | 1/2 TL | Salz |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø), ca. 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft; hier empfehlenswert) vorheizen. Den Boden sowie den Rand der Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen, Eiweiße und Eigelbe jeweils in eine Schüssel geben.
2. Das Mehl mit Stärke und Backpulver in eine weitere Schüssel sieben. Die Butter zu den Eigelben dazugeben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Die Masse sollte eine hellgelbe Farbe haben.
3. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, nur die Hälfte (!) der Zitronenschale mit der Küchenreibe abreiben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zitronenschale und -saft sowie Vanillemark ebenfalls mit der Eigelbmasse verrühren.
4. Die Mehlmischung mit der Eigelbmasse verrühren. Den Quark zügig unterheben. Die Eiweiße steif schlagen und dabei das Salz einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unterheben (nicht zu lange rühren, sonst wird der Käsekuchen nicht fluffig!). Die Masse in die Springform füllen und mit einem Teigschaber etwas glatt streichen.
5. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 45 – 50 Min. backen. Der Käsekuchen sollte dann schön aufgegangen sein und noch einen flüssigen Kern besitzen. Den Kuchen abkühlen lassen und mind. 6 Std. kühl stellen, dann servieren. Dieser Käsekuchen schmeckt auch köstlich mit Bio-Orangensaft und -schale anstelle der Zitrone. Die Vanille können Sie durch etwas geriebene Tonkabohne ersetzen. Dazu passen Himbeeren sehr gut – im Ganzen oder püriert.