

Rezept

Quark-Käsekuchen ohne Boden

Ein Rezept von Quark-Käsekuchen ohne Boden, am 17.04.2024

Zutaten

1	unbehandelte Zitrone	200 g	weiche Butter
200 g	Zucker	4	Eier
750 g	Magerquark	1 EL	Maisgrieß
1	1/2 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)		Backpapier und Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 28 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen, den Rand dünn einfetten. Die Zitrone heiß waschen und trockenreiben. Die Schale abreiben, den Saft auspressen.
2. Die Butter mit Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen. Die Eigelbe, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale hinzufügen und alle Zutaten gründlich vermengen.
3. Den Quark, den Maisgrieß und das Puddingpulver unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen.
4. Den Kuchen im Ofen bei 220° (Mitte, Umluft 200°) backen. Nach 30 Min. die Temperatur auf 200° (Mitte, Umluft 175°) reduzieren und weiterbacken. Nach weiteren 20 Min. den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. In der Form abkühlen lassen.