

Rezept

Saftiger Käsekuchen ohne Boden

Ein Rezept von Saftiger Käsekuchen ohne Boden, am 10.06.2026

Zutaten

1 kg Magerquark	125 g weiche Butter
200 g Zucker	6 Eier (M)
Mark von 1 Vanilleschote	1 Pck. Sahnepuddingpulver zum Kochen
2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	2 EL frisch gepresster Zitronensaft
Butter und Grieß für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Quark in einem Sieb ca. 2 Std. abtropfen lassen. Butter und 100 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier trennen. Eigelbe nacheinander unter die Butter-Zucker-Creme rühren. Vanillemark, abgetropften Quark, Puddingpulver, Zitronenschale und -saft unterrühren. Eiweiße und übrigen Zucker steif schlagen und behutsam unterheben.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Grieß ausstreuen. Die Quarkmasse in die Form füllen und glatt streichen. Im Backofen (unten, Umluft 160°) in ca. 50 Min. goldgelb backen, dabei nach ca. 30 Min. die Oberfläche mit Backpapier abdecken. Den Kuchen im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. ruhen lassen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.