

Rezept

Schnelle Käsetorte ohne Boden

Ein Rezept von Schnelle Käsetorte ohne Boden, am 10.06.2026

Zutaten

½ Bio-Zitrone	125 g weiche Butter
150 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier	80 g Weichweizengrieß
1 TL Backpulver	1 kg Magerquark
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Eine Springform fetten. Die Zitrone heiß waschen, trocknen, die Schale abreiben und dann den Saft auspressen.
-
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät 2-3 Min. verrühren. Die Masse in die Form geben und im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 60 Min. backen. Damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird, den Kuchen nach etwa 30 Min. mit Back- oder Pergamentpapier abdecken.