

Rezept

Simpler Käsekuchen ohne Boden

Ein Rezept von Simpler Käsekuchen ohne Boden, am 25.04.2024

Zutaten

250 g Sahnequark	600 g Doppelrahm-Frischkäse
200 g Schmand	4 Eier (M)
200 g Zucker	3 Pck. Vanillezucker
2 Pck. geriebene Zitronenschale	2 EL Zitronensaft
3 EL Speisestärke	Butter und Mehl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück (für 1 Springform) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 515 kcal

Zubereitung

1. In den Boden der Springform Backpapier einspannen, Formrand einfetten und mit Mehl ausstreuen.

2. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts verrühren, bis keine Zuckerkristalle mehr zu sehen sind. Käsemasse in die Form füllen, glatt streichen.

3. Die Form in den kalten Backofen (Mitte) schieben, die Ofentemperatur auf 160° stellen. Den Kuchen ca. 1 Std. 10 Min. backen. Dann den Ofen ausschalten und den Kuchen noch 15 Min. nachbacken lassen.

4. Fertigen Käsekuchen aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und am besten über Nacht zugedeckt kalt stellen.