

Rezept

# Simpler Käsekuchen ohne Boden

Ein Rezept von Simpler Käsekuchen ohne Boden, am 19.04.2025

## Zutaten

<b>250 g</b> Sahnequark	<b>600 g</b> Doppelrahm-Frischkäse
<b>200 g</b> Schmand	<b>4</b> Eier (M)
<b>200 g</b> Zucker	<b>3 Pck.</b> Vanillezucker
<b>2 Pck.</b> geriebene Zitronenschale	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>3 EL</b> 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.