



Käsekuchen ohne Boden

Zutaten:

- 1 kg Quark
- 1 Becher Sahne
- 250 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Käsekuchenhilfe oder Vanillepuddingpulver
- 4 Eier
- 1 P. Sahnesteif

Zubereitung:

Quark, Zucker, Vanillezucker und 3 Eigelb miteinander verrühren, dann Sahne hinzufügen (etwas Sahne für die Glasur übriglassen), damit der Teig flüssiger wird. Nun Käsekuchenhilfe oder Vanillepuddingpulver und Sahnesteif unterrühren.

4 Eiweiß steif schlagen, zum Quarkteig hinzufügen und vorsichtig von Hand unterheben.

Den Teig in eine Springform (26er) geben, nun das übrige Eigelb mit der restlichen Sahne verrühren und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Bei 130°C Umluft im vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen.

Wichtig!!!

Den Kuchen komplett im Backofen abkühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt