

Käsekuchen ohne Boden

Zutaten für 12 Stück:

- 4 Eier
- 1 kg Magerquark
- 200 ml Sahne
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- geriebene Zitronenschale (optional)



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 70 Minuten

Käsekuchen ohne Boden backen - so gehts:

1. Heize den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Verrühre in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Vanille und dem Salz mit einem Schneebesen.
3. Gib die Sahne und das Puddingpulver hinzu und rühre alles zu einer cremigen Masse.
4. Rühre dann den Quark unter die Eimasse.
5. Fülle den Teig nun in eine 26 cm gefettete Backform und backe den Kuchen für 50 Minuten im Backofen.
6. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, so decke ihn mit etwas Backpapier ab.
7. Nach dem Backen lässt du deinen Kuchen für 3 Stunden abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

