Käsekuchen ohne Boden



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Björn Burmeister zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für 1 Springform (Durchmesser 22 cm)

Füllung:

- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 5 Eier
- 2 Teelöffel Speisestärke oder Vanillepuddingpulver
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 1000 g Quark

Außerdem:

- Butter für die Form
- 2 Esslöffel Grieß
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Für die Füllung die weiche Butter in kleine Scheiben schneiden und mit dem Zucker, dem Vanillinzucker und einem Ei in einer Schüssel mit dem Handrührgerät vermischen. Die restlichen 4 Eier, die Speisestärke oder Vanillepuddingpulver und die Zitronenschale einrühren. Den Quark abtropfen lassen und nach und nach unter die Eiercreme rühren.

2. Den Boden und den Ring einer Springform (Durchmesser 22 cm) mit Butter bestreichen und den Grieß gleichmäßig über den Boden streuen.

3. Die Quarkmasse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 70 Minuten backen. Die Springform nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu braun wird. Nach 70 Minuten den Backofen abstellen, die Tür halb öffnen und den Kuchen langsam abkühlen lassen. Der Käsekuchen setzt sich dabei.

4. Den lauwarmen Käsekuchen aus der Springform lösen und mit Puderzucker bestäuben.