

# KÄSEKUCHEN OHNE BODEN

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



70 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 1 Kuchen

- 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)



## Zubereitung:

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. Rühre dann den Quark unter die Eimasse.
4. Fülle den Teig nun in eine 26 cm gefettete Backform und backe den Kuchen für 50 Minuten im Backofen. Sollte der Käsekuchen zu dunkel werden, so decke ihn mit etwas Backpapier ab.
5. Lass den Ofen nach dem Backen 10 Minuten geschlossen. Öffne ihn dann einen Spalt und stecke einen Kochlöffel dazwischen. Lass den Käsekuchen direkt im Ofen für 3 Stunden abkühlen.

**Nährwerte pro Portion:** 220 kcal | KH 23 g | E 14 g | F 7 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem Shop.

