

Käsekuchen ohne Boden (einfach und lecker) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

350 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 1 kg Magerquark, 1 Päckchen Backpulver, 3 Eier, 3 Esslöffel Weichweizengrieß, 125 gr weiche Butter, 1 Spritzer Zitronensaft, 1 Päckchen Vanillezucker.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Springform mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten in eine große Rührschüssel geben und mit einem Löffel verrühren. Dann die anderen Zutaten (Eier, Butter, Quark, Zitronensaft) dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren.

Teig in die Springform geben und für ca. 55 - 60 Minuten in den Backofen (mittlere Schiene) geben.□