

Schneller Käsekuchen ohne Boden bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Quark, 4 Eier, 125 gr Butter oder Margarine, 300 gr Zucker, Saft einer Zitrone, 6 Esslöffel Gries (60gr), 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 1 Päckchen Vanillinzucker, 2 Teelöffel Backpulver (6gr).

Die Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und in eine gefettete und bemehlte oder mit Backpapier ausgelegte Sprinform geben.

Bei 175°C ca. 50 - 60 Min. backen.

Die Oberfläche sollte eine goldgelbe Farbe haben.

Vorm Backen kann der Teig nach Belieben mit frischem oder (gut abgetropftem) Konservenobst belegt werden oder man macht kleine Kuhlen in den Teig und füllt diese mit Marmeladse oder Gelee.

Gutes Gelingen und guten Appetit