Käsekuchen ohne Boden

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 2 Zitrone(n)
» 125g Butter/Margarine
» 150g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 4 Ei(er)
» 1kg Magerquark
» 4 EL Milch
» 6 EL Grieß
» 2 EL Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Zitronen waschen, trockenreiben und jeweils die Schale abreiben. Eine Zitrone auspressen. Weiche Butter in Stückchen teilen und cremig schlagen. Zucker, Vanillinzucker und Salz zugeben und unterrühren.

2. Eier trennen. Eigelb nach und nach unter das Butter-Zucker-Gemisch rühren. Quark, Milch, Grieß, Zitronensaft und -schale zufügen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

3. Quarkmasse in einer gefetteten, mit Semmelmehl ausgestreuten Springform (Durchmesser 26cm) glatt streichen, im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 45min backen. Evtl. nach ca. 30min mit Pergamentpapier bedecken. Weitere ca. 10min im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

4. Kuchen vorsichtig vom Rand lösen und ca. 10min abkühlen lassen. Aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Kuchen am Rand mit Puderzucker bestäubt servieren.

Nährwerte: 250kcal/E15g/F11g/KH22g pro Stück

angelegt am: 31.03.2005 Rezept-Nr: 1764

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke