

Käsekuchen ohne Boden bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Zucker, 125 gr Butter, 2 Päckchen Vanille Zucker, 1 Ei, 4 Eier, 1 Packung Vanille Puddingpulver, 1 unbehandelte Zitronenschale, 1 kg Quark 20 %.

Die Vorbereitungen:

22 cm Springform mit Butter einfetten und den Boden mit 2 El. Grieß bestreuen.

Die Zubereitung:

Zucker, Vanillezucker, Butter und ein Ei mixen. Anschließend die 4 Eier, das Vanillepuddingpulver, die Zitronenschale und den Quark dazugeben und verrühren. Die Quarkmasse in die vorbereitete Springform geben. Bei 180 Grad ca. 70 min backen. nach 30 Min mit Alufolie abdecken.