

Kuchen Backen Rezepte

Käsekuchen Ohne Boden

Gattung: Kuchen, Quark, Backen

1	kg Quark (Magerstufe)	1	P. Backpulver
125 g	Butter	2	Essl. Grieß
200 g	Zucker		Saft und Schale (gerieben)
1	P. Vanillezucker		- einer ungespritzten Zitrone
4	Eier (ganz, nicht trennen)	125 g	Sultaninen, nach Belieben
1	P. Vanillepudding		

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren; weiche (aber nicht flüssige) Butter zugeben; dann Zitronenschale und -saft, Puddingpulver, Backpulver und Griess reinrühren; Quark gut abtropfen und ebenfalls mit Quirl unterrühren.

Das ganze muss eine schöne, glatte und feste Creme ergeben. Jetzt könnt ihr (wenn ihr wollt) noch die Sultaninen mit dazu kippen. Springform gut ausbuttern und rein mit der Quarkmasse. Elektroherd auf ca. 180 Grad, Gasherd auf Stufe 3-4 einstellen.

Der Kuchen braucht ca. 'ne halbe Stunde. Leider hab ich es noch nicht geschafft, die genaue Backzeit herauszufinden, da er bei jedem Ofen zu einem anderen Zeitpunkt fertig war.

Am besten den Herd beobachte und den Kuchen nicht aus den Augen lassen.

Er ist fertig, wenn er oben goldbraun ist, und bei der Anstechprobe nix mehr am Stäbchen hängen bleibt.