

Rezept für cremigen Käsekuchen ohne Boden



Zutaten für eine Springform von 24 – 26 cm Durchmesser

- 500 g Magerquark
- 500 g Speisequark 20 %
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 250 ml Sahne
- 150 ml Milch
- 1 TL Vanille-Paste
- Abrieb einer halben Bio-Zitrone (nach Belieben)
- 6 EL Speisestärke

Den Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.

Beide Quarksorten in eine große Rührschüssel geben. Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen.

Das Eigelb mit dem Zucker, der Sahne, der Milch, Vanille-Paste und nach Belieben mit dem Abrieb der Zitronenschale vermengen und zu dem Quark in die Rührschüssel geben. Die Speisestärke darübersieben und unterrühren. Zuletzt den Eischnee vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Quarkmasse heben.

Den Teig in die vorbereitete Form geben. Eine kleine feuerfeste Form mit Wasser in den Backofen stellen und den Kuchen für ca. 60 – 70 Minuten backen. Sollte der Käsekuchen zu dunkel werden, einfach mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Bis zum Servieren kühl stellen und 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit er sein Aroma entfalten kann.