

Käsekuchen ohne Boden mit Grieß



Schritt 1

Als Erstes eine Springform gut einfetten und mit etwas Grieß bestreuen. Dann den Backofen auf **160 °C Umluft** vorheizen.

Schritt 2

Nun mit den Schneebesen des Rührgerätes die zimmerwarme Butter, Salz, Zucker und Vanillepaste hellcremig aufschlagen.

Schritt 3

Anschließend die Eier nacheinander gut unterrühren.

Schritt 4

Als Nächstes Grieß, Puddingpulver und Backpulver einrühren.

Schritt 5

Danach den Magerquark sowie die Zitronenschale dazugeben und mit einem Schneebesen klümpchenfrei verrühren.

Schritt 6

Zum Schluss die Quarkmasse in die Springform geben und im Ofen auf **mittlerer Schiene** für **50-55 Minuten** backen lassen. Den Käsekuchen mit Grieß im ausgeschalteten, geschlossenen Ofen für ca. 30 Minuten ruhen lassen und vor dem Lösen aus der Springform vollständig abkühlen lassen.

Zutaten:

1 Springform (Ø 26 cm)

200 g Butter, weich

Prise Salz

160 g Zucker

1 TL Vanillepaste

4 Eier

90 g Weichweizengrieß

1 Päckchen Puddingpulver,
Vanille

Msp. Backpulver

1000 g Magerquark

½ Bio-Zitrone (Schale)