

Schneller Joghurt-Käsekuchen: Leckerer Cheesecake ohne Boden



Schritt 1

Als Erstes eine Springform gut einfetten. Dann den Backofen auf **160 °C Umluft** vorheizen. Anschließend den griechischen Joghurt in ein sauberes Küchentuch geben und fest ausdrücken, sodass überflüssiges Wasser abtropfen kann.

Schritt 2

Anschließend mit den Schneebesen des Handrührgerätes Eier, Salz, Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen.

Schritt 3

Danach Zitronenabrieb und Joghurt mit einem Schneebesen unterrühren.

Schritt 4

Als Nächstes das Puddingpulver in der Milch klümpchenfrei verrühren. Anschließend unter die Joghurtmasse rühren.

Schritt 5

Zum Schluss die Joghurtmasse in die Springform füllen. Nun den schnellen Joghurt-Käsekuchen **55-60 Minuten** backen und vor dem Lösen aus der Springform vollständig abkühlen lassen.

Zutaten:

1 Springform (Ø 26 cm)

1000 g griechischer Joghurt

2 Eier

Prise Salz

120 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

½ Bio-Zitrone (Schale)

2 Päckchen Puddingpulver,
Vanille

100 ml Milch