

# Schneller Joghurt-Käsekuchen: Leckerer Cheesecake ohne Boden



## Zutaten:

**1 Springform ( $\varnothing$  26 cm)**

**1000 g griechischer Joghurt**

**2 Eier**

**Prise Salz**

**120 g Zucker**

**1 Päckchen Vanillezucker**

**$\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone (Schale)**

**2 Päckchen Puddingpulver,  
Vanille**

**100 ml Milch**

## 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.