Kleiner Käsekuchen ohne Boden

Zutaten Teig

- 750 g Quark (20%)
- 3 Eier (L)
- 125 g Zucker
- 1 TL Vanille Extrakt
- 1 PK Vanille-Puddingpulver
- 50 g Weichweizengrieß
- 125 ml Sahne
- 1 TL Zitronensaft



Zubereitung

- Backofen auf 160° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Den Boden einer kleinen Springform von 22 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden, den Rand mit etwas Butter bestreichen.
- Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine oder Handmixer für 1 bis 2 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen.
- Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Boden verteilen und glatt streichen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten die Springform auf ein Backblech stellen und bei 160° C für ca. 60 - 70 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Backofentüre einen Spalt breit öffnen, nach 30 Minuten den Rand mit einem scharfen Messer von der Springform lösen und den Käsekuchen vollständig im Backofen auskühlen lassen.

Portionsgröße: 1 Springform 22 x 9.5 cm
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 60–70 Minuten
Schwierigkeitsgrad: sehr einfach