

Käsekuchen ohne Boden

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 1 Kuchen

Für den Käsekuchen

6 Eier (Größe M)
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Bio-Zitrone
2 Teelöffel Vanille-Extrakt
130 g Mehl
2 Esslöffel Speisestärke
1 Teelöffel Backpulver
1 kg Speisequark
1 Prise(n) Salz

Zum Garnieren

125 g Blaubeeren
Puderzucker

Besonderes Zubehör

Springform (24 cm Durchmesser)

Wer hat eigentlich festgelegt, dass Kuchen immer einen Boden braucht? Speziell bei solchen Exemplaren, bei denen es eigentlich eh nur um das fluffig cremige Innere geht, werden Mürbeteig und Biskuit schnell überflüssig. Darum ist der einzig logische Schluss: Back deinen Käsekuchen ohne Boden. Mit reichlich Quark und frischen Beeren lässt er die Herzen aller Kuchenliebhaber sofort höher schlagen.

- 1 -

Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen, Ränder einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 2 -

Eier trennen. Eigelb mit Butter in eine große Schüssel geben und verrühren. Zucker langsam einrieseln lassen

und auf höchster Stufe hell aufschlagen.

- 3 -

Schale der Zitrone abreiben, Saft auspressen. Zitronenabrieb, -saft und Vanille-Extrakt mit in die Schüssel geben und unterrühren.

- 4 -

Mehl mit Stärke und Backpulver mischen, in die Ei-Butter-Mischung sieben und gut verrühren. Quark dazugeben und ebenfalls unterrühren.

- 5 -

Eiweiß mit Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Käsekuchenmasse in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und 45-50 Minuten im heißen Ofen backen. Wird der Kuchen an der Oberfläche zu dunkel, einfach mit etwas Alufolie abdecken und weiter backen. Der Kuchen ist fertig, wenn er am Rand fest ist und in der Mitte noch etwas wackelt, wenn du die Form anstößt.

- 6 -

Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen. Mindestens 2 Stunden kaltstellen. Kuchen aus der Springform lösen, nach Belieben mit Blaubeeren und Puderzucker garnieren. Ein Kuchen ergibt ca. 12 Stücke.

Käsekuchen ohne Boden

