

Käsekuchen ohne Boden



Zutaten

- 1 kg Speisequark (Magerquark)
- 2 Pck Vanillezucker
- 2 TL Zitronenabrieb
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 40 g Speisestärke
- 225 g weiche Butter
- etwas Puderzucker zum Bestäuben
- ggf. ein paar frische Beeren zum Garnieren

Zubereitung:

Make it lecker

1. Heize den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.
2. Zucker, Vanillezucker und die weiche Butter verrühren. Die Eier dazugeben und alles gründlich schaumig schlagen. Die Zitronenschale mit der Zester abreiben. Zum Schluss den Quark, die Speisestärke und den Zitronenabrieb hinzufügen.
3. Die Stoneware rund einfetten und die Masse darin verteilen.
4. Auf unterster Schiene auf dem Rost für 50-60 Minuten backen. Wenn er anfängt oben schon braun zu werden, den Backofen ausschalten und weitere 30 Minuten im Backofen zum Durchziehen stehen lassen.
5. Den Kuchen in der Stoneware rund auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und anschließend mit etwas Puderzucker bestäuben und mit frischen Beeren servieren.