Käsekuchen ohne Boden



Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Zitronen	1 St.
Rosinen	50 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	1000 g
Butter	200 g
Zucker	275 g
Salz	
Eier	6 St.
Weizenmehl, Type 405	30 g
Weichweizengrieß	80 g
Backpulver	1 Päckchen

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel

1. Zitrone waschen, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Rosinen in Zitronensaft einweichen. Quark in einem sauberen Küchentuch gut auspressen (ergibt ca. 750 g Quark).

2. In einer Schüssel Butter mit Zucker und Salz mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen cremig rühren. Eier trennen. Eigelb zufügen und gründlich unterschlagen. Quark und Rosinen mit Flüssigkeit zugeben. Mehl, Grieß und Backpulver mischen und kurz unterrühren. In einer weiteren Schüssel Eiweiß steif schlagen und unterheben.

3. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im Backofen ca. 60 Min. backen, dabei die letzten ca. 15 Min. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Kuchen ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	274 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	14 g