Laktosefreier Quarkkuchen

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Weizenmehl, Type 405	230 g
Backpulver	0.5 TL
Zucker	250 g
Salz	
Butter	120 g
Eier	5 St.
Bio Zitronen	1 St.
Quark, laktosefrei	1 kg
Vanille Zucker	8 g
Speisestärke	4 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Springfrom 28 cm Durchmesser, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, 50 g Zucker und eine Prise Salz verrühren. Kalte Butter würfeln und mit dem Mehl vermengen. 1 Ei zugeben, zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen eine Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben. Übrige Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Quark, 4 Eigelb, 200 g Zucker, Vanillinzucker, 2 TL Zitronensaft, Zitronenschale und Speisestärke glatt rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auskleiden und Seitenränder mit Butter bestreichen. Kuchenteig gleichmäßig ausrollen, in die Springform geben und einen ca. 4 cm hohen Rand formen. Quarkmasse in die Springform gießen und im Ofen ca. 40 Min. backen.

4. Anschließend die Springform mit Alufolie abdecken und weitere ca. 30 Min. backen. Den Käsekuchen im offenen Ofen abkühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	208 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g