

## Käsekuchen ohne Boden

Türkisches Rezept

Zutaten für eine 26 cm

Springform:

125 g Butter

225 g Zucker

2 TL Vanillezucker

1 Biozitron

4 Eier (L)

1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
(für 500 ml Milch zum Kochen)

1 Päckchen Backpulver

75 g Weichweizengrieß

1000 g Magerquark

Fett für die Form



## Zubereitung

1. Den Boden der Springform einfetten.
2. Butter in der Küchenmaschine schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker unterrühren.
3. Die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, die Schale abreiben, zugeben, halbieren, eine Hälfte auspressen und den Saft auch zur Butter geben.
4. Den Ofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
5. Die Eier trennen, die Eigelbe einzeln unterrühren, die Eiweiße beiseite stellen.
6. Puddingpulver mit Grieß und Backpulver mischen und unterrühren, Magerquark Portionsweise unterrühren. Zuletzt die Eiweiße zu Eischnee schlagen und unterheben, in die gefettete Form füllen.
7. Auf der 2. Schiene von unten etwa **60-70 Minuten** backen, bis auch in der Mitte des Kuchens Risse zu sehen sind. Dann die Springform auf ein Küchengitter stellen, nach etwa 10-20 Minuten den Kuchen vom Rand mit dem Messerrücken lösen und den Rand entfernen, für weitere 30 Minuten etwas auskühlen lassen.

Bild und Rezept stammen von unserem Freund und Forumsmitglied Steve