

Käsekuchen ohne Boden

**1Kg Quark
300g Zucker
200g Butter
6 Eier
3-5EL Weichweizengrieß
1 Pack. Puddingpulver
1 Pack. Backpulver
2 Pack. Vanillezucker
2 Zitronen Saft**

Den Boden einer Springform (26cm) mit Backpapier auslegen. Den Rand buttern und mit Grieß bestäuben. Die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz cremig schlagen. Die übrigen Zutaten nacheinander mit dem Mixer in die Eiermasse einarbeiten bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Wer möchte, fügt

noch Rosinen oder Obst nach Geschmack hinzu. Die Quarkmasse in die vorbereitete Springform geben und glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 160Grad Ober/Unterhitze ca. 60 min goldgelb backen.
den noch heißen Kuchen vorsichtig vom Rand lösen, damit er



<https://youtu.be/d3vdNeO6x5c>

