

Markgräfler Käsekuchen ohne Boden



Zutaten für 6 Portionen, Formdurchmesser ca. 20 cm, für eine grosse Tarte- oder Springform (30 cm) die doppelte Menge nehmen.

75 g weiche Butter

100 g Zucker

2 Eier (Gr.M)

½ Päckchen Bourbon-Vanillezucker

3 EL feiner Grieß

250 g Magerquark

250 g Naturfrischkäse

etwas Butter für die Form



Die Anteile sind nicht so wichtig, es geht auch ganz ohne Frischkäse. Man nehme, was man möchte. Kalorienbewusste könne auch den Butter-Anteil anpassen.

Zubereitung:

Butter, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Grieß, Quark und Frischkäse unter die Eischaummasse rühren. Wer mag, kann noch etwas Zitronensaft und/oder Abrieb von der Schale einer (BIO)-Zitrone untermengen. Gibt einen Frische-Kick.

Die Masse in die gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C / Gas: Stufe 2) auf dem Rost auf mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und aus der Form lösen.



wünscht guten Appetit!