

Käsekuchen ohne Boden

Von Kuchenfee

Hey, heute ist dein Glückstag! Warum? Weil ich dir das ultimative Rezept für einen unwiderstehlichen Käsekuchen ohne Boden (oder, falls du möchtest, auch mit Boden) präsentiere.

Stell dir vor: Du öffnest den Ofen und entnimmst einen goldbraunen, duftenden Käsekuchen, der so unwiderstehlich aussieht, dass du dich sofort in ihn verlieben wirst. Der erste Bissen ist so cremig und lecker, dass du es kaum erwarten kannst, das Rezept mit deinen Freunden und Familie zu teilen.

Ich weiß, was du denkst: "Ein Käsekuchen ohne Boden? Ist das überhaupt möglich?" Ja, es ist möglich – und sogar einfacher, als du vielleicht denkst. Dieses Rezept vereint die besten Eigenschaften eines traditionellen Käsekuchens mit der Einfachheit und dem Komfort eines bodenlosen Kuchens. Du wirst überrascht sein, wie gut diese Kombination funktioniert!

Bereite dich auf ein unvergessliches Geschmackserlebnis vor, das deine Käsekuchenliebe auf ein neues Level hebt. Egal, ob du Gäste beeindrucken oder dich einfach selbst verwöhnen willst, dieser Käsekuchen ohne Boden wird dich nicht im Stich lassen. Also schnapp dir deine Rührschüssel, den Schneebesen und leg los – du wirst es nicht bereuen!



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	45 min	n/a	55 min

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

KÄSEKUCHEN

1 kg Quark

Fettgehalt egal

2 Paket Puddingpulver

Vanille

220 g Zucker

2 x Eier

Raumtemperatur

2 x Eigelb

300 ml Sahne

Zesten einer halben Zitrone

Bio Zitrone

1 Paket Vanillezucker

Optional

Werkzeuge

Springform 26 cm

Handrührgerät

Waage

Schüssel

Zubereitung

- 01** Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen.
- 02** Quark mit Puddingpulver vermengen. Alternativ zum Puddingpulver kann auch die gleiche Menge an Speisestärke verwendet werden.
- 03** Eier, Zucker, Sahne & Zesten unterrühren. (Optional auch der Vanillezucker oder das Mark einer halben Vanilleschote.)
- 04** Die Masse in die Springform geben und rund 45 Minuten backen. Nach dem backen im Ofen auskühlen lassen. Den Kuchen am besten noch heiss vom Rand schneiden, den Ring jedoch um den Kuchen stehen lassen!
- 05** Um das reissen der Oberfläche zu vermeiden, sollte der Ofen aufgeschaltet werden, für zwei Minuten jedoch leicht geöffnet werden um den Großteil der Hitze entweichen zu lassen, sodass der Kuchen nicht weiter bräunt. Ansonsten kann der Kuchen aber auch locker mit Folie abgedeckt werden.