Käsekuchen ohne Boden



Von Kuchenfee

Ein klassischer, cremiger Käsekuchen ohne Boden! Bei uns wird bis heute immer diskutiert ob guter Käsekuchen mit oder ohne Boden besser sind. Wie seht ihr das? Dieser hier ist eben ohne Boden :)

Hinweise:

– Am leckersten wenn man Ihn mit Obst anmacht. Dafür die gefüllte Form für eine Stunde ins Gefrierfach geben & danach mit Obst nach Wahl belegen.
– Idealer Weise noch mit Gehobelten Mandeln,etwas Braunem Zucker & Zimt bestreuen & abdecken beim backen.
– In der Form nach dem Backen komplett auskühlen lassen, dann mit einem glatten Messer aus dem Ring lösen. Mit Puderzucker besieben, Fertig ????

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	**10 min**	**n/a**	**15 min**

12 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **185 g** Butter
  Weich
- **185 g** Zucker
- **70 g** Puddingpulver
- **185 g** Ei
  Raumtemperatur
- **615 g** Quark
  Vollfett
- **1 Prise** Salz
- Vanillezucker
- Zitronenzesten
- **1 Prise** Zimt

Werkzeuge

- Springform
- Schüssel
- Schneebesen

Zubereitung

01 Ofen auf 180°C OberUnterhitze vorheizen. Springform mit Backpapier auslegen.

02 Butter, Zucker,Puddingpulver & „Gewürze“ cremig rühren.

03 Ein Ei nach dem anderen langsam unterrühren.

04 Quark kurz unterrühren. In die Form geben & in den Ofen schieben, backen bis GoldBraun, eventuell mit der Stäbchenprobe nach testen.