

Käsekuchen ohne Boden



15 Min.



Zubereitung

- 1** Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen und die Eiprüße mit 1 Prise Salz steif schlagen.
- 2** Die Eigelbe, Butter, Zucker, Agavendicksaft und Vanillearoma mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Eischnee und Quark mit dem Teigspatel unterheben. Pudding- und Backpulver mischen und unter leichtem Rühren nach und nach unter den Teig rühren.
- 3** Die Quarkmasse in die Springform füllen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 1 Std. backen. Beginnt der Kuchen leicht braun zu werden, diesen mit Alufolie abdecken und weiterbacken. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen, mindestens 2 Std. ruhen lassen und am besten leicht gekühlt genießen. Den Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.



Zutaten

- 3 Eier
- Salz
- 150 g zimmerwarme Butter
- 70 g Zucker
- 3 EL Agavendicksaft
- 1 kg Magerquark
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 1 TL Backpulver
- 1 Fläschchen Vanillearoma



1 Person/Stück · Pro Person: 235 kcal · 13g Eiweiß · 12g Fett · 18g Kohlenhydrate