# KÄSEKUCHEN OHNE BODEN - WIE BEI OMA

Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 60 Min. | Abkühlen mind. 4 Stunden

Diesen Käsekuchen ohne Boden hat meine Oma immer gebacken. Oft kamen dann noch Mandarinen aus der Dose mit rein. Die habe ich diesmal allerdings weggelassen. Das Rezept geht einfach und schmeckt richtig gut!

Am besten lässt man den Kuchen über Nacht abkühlen, mindestens aber 4 Stunden. Am nächsten Tag schmeckt er meiner Meinung nach aber noch besser.

## Schritt 1

Eier in zwei Schüsseln in Eiweiß und Eigelbe trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, dann nach und nach unter ständigem Rühren die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Den Eischnee auf beiseistestellen, wenn er schön fest ist.

## Schritt 2

Die Eigelbe ebenfalls kurz mit dem Handrührgerät anschlagen. Dann weiche Butter und den restlichen Zucker dazugeben und so lange schlagen, bis alles schön verbunden und weich ist. Anschließend Quark, Philadelphia, Vanillepaste, Zitronenabrieb und Saft dazugeben. Von Hand kurz glatt Rühren, dann nochmal kurz mit dem Handrührgerät verrühren.

## Schritt 3

Stärke und Grieß vermischen und zu der Masse geben. Kurz von Hand einrühren, dann nochmals mit dem Rührgerät glatt rühren.

Den Eischnee mit einem Teigspatel nach und nach unterheben.

## Schritt 4

Eine 26 cm Springform* mit einem Backpapier auslegen und mit Butter sorgfälltig ausfetten. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene für ca. 60 Minuten backen, bis

der Kuchen schön Goldgelb ist. Dabei den Ofen während der Backzeit nicht öffnen. Nach der Backzeit den Ofen ausschalten und den Kuchen am besten im Ofen auskühlen lassen. Sollte er noch nachbräunen, kann man nach 10 Minuten einen Löffel in die Ofentür machen, damit die Hitze abziehen kann.

Den Kuchen gut abkühlen lassen, bevor man ihn aus der Form nimmt.

Lasst ihn euch schmecken!

Probiert auch mein Marmorkuchen Rezept!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

**Käsekuchen ohne Boden - wie bei Oma**

## Tipps

Die Zutaten sollten am besten alle bei Zimmertemperatur verarbeitet werden. Dann verbinden sie sich besser.

## Zutaten für eine Springform (26 cm):

- 4 Eier (Größe M)
- 1 gute Prise Salz
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste

- Zitronenabrieb einer halben Zitrone
- Saft einer Zitrone
- 500 g Quark (40 % Fett)
- 500 g Philadelphia
- 50 g Grieß (Weichweizen)
- 40 g Stärke

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.2 / 5. Anzahl der Bewertungen 585

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

**Mein Backbuch*:**