Immer noch einer der liebsten Kuchen der Deutschen, finden viele den Käsekuchen aber auch sehr aufwändig in der Herstellung. Zugegeben, macht man den Klassiker mit Mürbteigboden und Käsemasse, am Ende vielleicht noch eine Baiserdecke obendrauf, dann braucht das natürlich Zeit.



Es geht aber auch schneller: Ein Käsekuchen ohne Boden! Dafür mit Zitronenschale für frischen Geschmack und mit Gries für ein wenig Gehalt und Festigkeit.Alle Zutaten sind ganz fix zu einem Teig gerührt und schon zieht Käsekuchenduft durch die Küche und man kann den Kaffee aufsetzen und sich auf eine genussvolle Nachmittags- Pause freuen…

Zutaten

4 Eier
100 g Butter
150 g Zucker
1 TL Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
4 EL Gries
geriebene Schale einer halben bis ganzen Zitrone
1 kg Schichtkäse/ Quark
Fett und Gries für die Springform (Ø26 cm)

Backofen auf 200 °C vorheizen, die Form fetten und mit Gries ausstreuen.
Eiweiß zu Schnee schlagen.
Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eigelbe schaumig rühren. Gries mit Backpulver vermischen und einrühren, dann den Schichtkäse oder Quark untermischen.
Zum Schluss den Eischnee unterheben.
Den Teig in die Form geben, glatt streichen und 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.[nurkochen]
Ganz viel Käsekuchengenuss wünscht euch
eure Judith ♥

Share on Facebook

Bodenlos gut: Schneller Käsekuchen mit Gries

0

Share on Pinterest

0

Send email