

# Käsekuchen ohne Boden

---



## **Zutaten (26er Springform - 12 Stücke):**

- 1 kg Quark
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 100 g Mehl
- 4 Eier
- 16 g Vanillezucker
- 7 g Backpulver
- 1 Mandarinen (Konserven - klein)
- 1 Pkt. Vanillepuddingpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Spritzer Zitronensaft

## **Zubereitung:**

Springform fetten und Backofen auf 150 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Für die Käsekuchenmasse den Quark mit Hilfe eines feinen Küchensiebs abtropfen lassen.

Während der Abtropfzeit die Butter schaumig rühren, Zucker, Salz sowie Vanillezucker unterarbeiten. Dann die Eier zugeben und alles 2 Minuten cremig aufschlagen.

Im Anschluss den abgetropften Quark und einen Spritzer Zitronensaft zufügen und einrühren.

Puddingpulver, Mehl und Backpulver mischen, in die Quarkmasse sieben und unterarbeiten. Die Mandarinen abtropfen lassen.

Die Käsekuchenmasse in die vorbereitete Springform füllen, glattstreichen und die Kuchenoberfläche gleichmäßig mit den Mandarinen belegen.

## Ein Rezept von [www.SCHMAUSE-blog.de](http://www.SCHMAUSE-blog.de)

Den Kuchen auf der untersten Backofenschiene in den Backofen geben und für 30 Minuten backen.

Den Kuchen anschließend aus dem Backofen nehmen, 15 Minuten auf einem Gitterrost abkühlen lassen und den Kuchenrand mit Hilfe eines Messers vom Springformrand trennen, den Springformrand jedoch weiterhin um den Käsekuchen belassen.

Den Käsekuchen nach der Abkühlzeit bei identischer Temperatur und Schiene für weitere 35 Minuten in den Backofen geben.

Den Kuchen nach der Backzeit im Backofen bei leicht geöffneter Backofentür auskühlen lassen und den Springformrand erst entfernen, wenn der Kuchen komplett ausgekühlt ist.

***Nährwertangaben: 303 kcal p.P , 35 g KH p.P.***