



Glutenfreier Käsekuchen ohne Boden

★★★★★

Glutenfrei, Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

5 Ei(er)
1.000 g Quark
150 g Zucker
250 g Margarine oder Butter
1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Puddingpulver
(Vanillegeschmack)
evtl. Früchte
evtl. Rosinen
evtl. Schokoladenraspel

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit weicher Butter oder Margarine, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Puddingpulver schaumig rühren, dann den Quark unterrühren. Das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Den Kuchen in einer mit Backpapier ausgelegten Springform auf unterer Schiene bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Je nach Backofen muss die Zeit angepasst werden. Sollte der Kuchen vorzeitig zu braun werden, kann er mit Alufolie abgedeckt werden.

Wer kein Puddingpulver im Kuchen möchte, kann auch Stärkemehl benutzen. Pro Päckchen Puddingpulver bitte 40 g Stärke benutzen. Der Vanillegeschmack kann dann entweder durch Vanillemark, Vanillezucker oder Vanillearoma erzielt werden.

Aus diesem Käsekuchen kann ganz einfach ein Zebra-Kuchen gezaubert werden: Dazu einfach je eine Hälfte der Masse mit Vanillepudding und Schokopudding verrühren und abwechselnd je einen Löffel in die Form geben.

Zu diesem Kuchen passen auch Früchte: Zum Beispiel können Kirschen unter die Quarkmasse gehoben werden, oder der Kuchen wird mit Mandarinspalten belegt (2 Dosen Mandarinen reichen für einen Kuchen).

Mit Rosinen schmeckt der Kuchen auch sehr lecker. Dazu ca. eine Handvoll Rosinen unter die Masse heben.

Um aus dem Käsekuchen einen Straciatella-Kuchen zu machen, kann man ca. 75 - 100 g Schokostreusel unter die Masse heben.