

Käsekuchen ohne Boden

Kategorie: Kuchen und Torten - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
4,0 Eier
1,0 EL Vanillezucker
60,0 g Gries
500 g Magerquark
500 g Frischkäse
0,5 ausgepresste
Zitronen
Belag nach Belieben
(z.B. Obst,
Mandelblättchen,
Kokosflocken,
Sonnenblumenkerne)f
locken,

(Angaben für 1 Kuchen)

Dieser Käsekuchen wird ohne Boden gebacken, so dass er wirklich nicht viel Aufwand mit sich bringt. Je nach Saison kann man ihn nach dem Backen mit frischen Erdbeeren, Kirschen oder Birnen belegen. Alternativ kann man ihn auch vor dem Backen mit Kokosflocken, Mandelblättern oder Sonnenblumenkernen bestreuen. Und einfach pur schmeckt er auch lecker!

Zubereitung

Die Butter erwärmen, so dass sie weich wird, und dann alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Den fertigen Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 175°C 50 Minuten backen. Ggf. vor oder nach dem Backen mit dem gewünschten Belag belegen oder bestreuen.

