

# Käse - Kuchen Ohne Boden 1

Kategorien: Kuchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

4	Eigelb
250	Zucker
125	Butter
1	Quark
1	Zitrone (Saft)
1	Vanillepudding
1	Vanillezucker
1	Backpulver
2	Grieß
	Eischnee von 4 Eiern

## *EXTRA (OPTIONAL)*

---

250	Sahnequark
1	Mandarine
1	Ei

### Anleitung:

Quark gründlich abtropfen lassen. Zucker, Vanillezucker, Butter (in kleinen Flöckchen) und Eigelb vermengen und schaumig schlagen. Quark, Zitronensaft, Puddingpulver und Grieß dazugeben und gut verrühren, dann erst Backpulver hinein. Eischnee unterheben, ggf. die Mandarinen oder Rosinen. Dann in eine gefettete Springform geben und ab in den Ofen 175°C Heißluft. Nach ca. 1 Std. sollte er eine gute Farbe haben, mit einem Holzstäbchen testen, ob er innen richtig ist.