

Käse - Kuchen Viviane´S (Mit Grieß und Ohne Boden)

Kategorien: Kuchen, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Magerquark	
5-6		Eier (je nach Größe)	
1	Prise	Salz	
125	Gramm	Butter	
225	Gramm	Zucker	
2	Pack.	Vanillezucker	
500	Gramm	Mascarpone	
1	Pack.	Bourbonvanillepuddingpulver	
4-6	geh. EL	Grieß	
		Für eine gefettete Springform von ca 28 cm Durchmesser	

Anleitung:

Dieser Kuchen ist innen schön gelb schmeckt besonders zart. Ohne Boden läßt er sich leicht zubereiten und gelingt auch weniger erfahrene Bäckerinnen!

Den Quark abtropfen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der weiche Butter, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Mascarpone, Quark, Puddingpulver und den Grieß untermischen. Eiweiße nun mit der Prise Salz steif schlagen und unter die Käsemischung vorsichtig heben. Diese Masse in die mit Fett und Grieß ausgekleidete Form füllen, im Backofen ca 1 bis 1Stunde und 30 Minuten goldgelb backen. Backtemperatur : 180 Grad.

Man kann auch statt Vanillezuckerpäckchen den Vanillezucker selberrmachen : eine bis zwei Vanilleschoten aufschlitzen und mit Messerspitze vorsichtig auskratzen. Das Vanillemark und die ausgekratze Schoten in eine mit Zucker gefüllte Dose ca. 6 bis 8 Wochen aufbewahren. Nach Gebrauch verwenden. Das Vanillearoma ist viel intensiver! Viviane Hovest