



Bodenlose Leckerei

Käsekuchen ohne Boden

Mit diesem Käsekuchen kann Denia nicht nur ihren Mann verführen: Seit sie ihn einmal seinem Team mitgebracht hat, hat sie dort einen großen Kuchen im Brett.

**Für eine Springform mit
24 cm Durchmesser**

4 Eier (Größe M)
125 g Butter und etwas für die Form
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 kg Speisequark (40 % Fettgehalt)
1 Pck. Vanillepuddingpulver
2 EL Grieß
1 Pck. (17 g) Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten plus 1 Stunde Backzeit

Die **Eier** trennen, die Eiweiße sehr steif schlagen und beiseitestellen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eigelbe mit der **Butter**, dem **Zucker** und dem **Vanillezucker** schaumig schlagen. **Quark, Puddingpulver, Grieß** und **Backpulver** nach und nach unter die Masse rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. In der mit **Butter** gefetteten Springform im Backofen etwa 1 Stunde backen. Währenddessen die Backofentür nicht öffnen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Aus der Form lösen und mit **Puderzucker** bestäuben.

