



Käsekuchen ohne Boden



 **Arbeitszeit:** ca. 20
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 60
Minuten

 **Ca. 16 Stücke**

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 6 Eier
- 1 kg Quark
- Saft und Schale einer halben ungespritzten Zitrone
- 100 g Dinkelmehl Type 405
- 1 Teelöffel Backpulver

Zubereitung

Dieser Käsekuchen ohne Boden ist ein echtes Highlight auf jeder Kaffeetafel. Durch den Verzicht auf den Boden wird er besonders saftig und leicht. Mit den zusätzlichen Tipps und Tricks wirst du als Anfänger ohne Probleme ein tolles Ergebnis erzielen. Der frische Zitronengeschmack rundet das Ganze perfekt ab und macht diesen Käsekuchen ohne Boden zu einem echten Genuss.

So klappt der perfekten Käsekuchen ohne Boden:

Eier trennen: Beim Backen von Käsekuchen ist es wichtig, das Eiweiß und Eigelb richtig zu trennen. Ein einfacher Trick: Schlage das Ei vorsichtig an der Kante einer Schüssel auf und lasse das Eiweiß in eine separate Schüssel fließen, während du das Eigelb vorsichtig in den Eierschalenhälften hin- und hergießt.

Butter und Zucker schaumig rühren: Für einen gelungenen Käsekuchen ohne Boden ist es wichtig, die Butter weich zu verwenden. Falls sie zu hart ist, lass sie etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen. Danach die Butter zusammen mit dem Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel schaumig rühren, bis die Mischung cremig ist.

Eigelb unterrühren: Gib nach und nach die Eigelbe zu der Butter-Zucker-Mischung und rühre weiter, bis alles gut vermischt ist. Dies bildet die Basis für deinen Käsekuchen ohne Boden.

Quark und Zitrone hinzufügen: Jetzt kommt der Quark hinzu, der das Herzstück des Käsekuchen ohne Boden darstellt. Verwende 1 kg Magerquark für ein leichtes, fluffiges Ergebnis. Reibe die Zitronenschale ab und presse den Saft aus. Diese Zitrusnote sorgt für einen frischen Geschmack.

Mehl und Backpulver vermengen: Mische das Mehl mit dem Backpulver und hebe es vorsichtig unter die Quarkmasse. Diese Schritte sind entscheidend, um die richtige Konsistenz des Käsekuchen ohne Boden zu erreichen.

Eiweiß steif schlagen: Damit der Käsekuchen ohne Boden schön luftig wird, musst du das Eiweiß steif schlagen. Schlage das Eiweiß, bis es feste Spitzen bildet, und hebe es dann vorsichtig unter die Quarkmasse, ohne zu stark zu rühren, damit die Luft erhalten bleibt.





Käsekuchen ohne Boden



 **Arbeitszeit:** ca. 20
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 60
Minuten

 **Ca. 16 Stücke**

 **Schwierigkeit: Einfach**

Backform vorbereiten und backen: Fette eine Springform (28 cm Durchmesser) gründlich ein oder lege sie mit Backpapier aus. Fülle den Teig hinein und streiche ihn glatt. Backe den Käsekuchen ohne Boden bei 175 °C (Ober- und Unterhitze) etwa 60 Minuten. Öffne während der ersten 40 Minuten nicht die Ofentür, um ein Zusammenfallen zu vermeiden.

Auskühlen lassen: Sobald der Käsekuchen ohne Boden fertig ist, lasse ihn im Ofen bei leicht geöffneter Tür langsam abkühlen. So bleibt er schön stabil und fällt nicht zusammen.

Das Ergebnis ist ein herrlich lockerer, saftiger Käsekuchen ohne Boden, der durch seine cremige Textur und den frischen Zitronengeschmack überzeugt. Perfekt für jede Gelegenheit.

Tipps für Anfänger:

- 1) Eier trennen: Achte darauf, dass kein Eigelb ins Eiweiß gelangt, da das Eiweiß sonst nicht steif wird.
- 2) Butter richtig verwenden: Stelle sicher, dass die Butter weich ist, bevor du sie verarbeitest. Zu harte Butter lässt sich schwer schaumig schlagen.
- 3) Luftig durch Eiweiß: Eiweiß vorsichtig unterheben, um den Kuchen leicht und luftig zu machen.
- 4) Zitronenschale reiben: Verwende eine feine Reibe und achte darauf, nur die äußere gelbe Schicht der Zitronenschale zu verwenden, da die darunterliegende weiße Schicht bitter schmeckt.

