Käsekuchen ohne Boden

Zutaten

für eine Springform

- 3 Eier
- 800 g Magerquark
- 80 g Zucker
- 80 g weiche Margarine
- 1 TL flüssiger Süßstoff
- 1 TL Backpulver
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Salz

Zubereitung

1. Eier trennen. Die Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen.
2. Quark mit Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Süßstoff und Margarine cremig rühren.
3. Zitronenschale und -saft, Pudding- und Backpulver zufügen und unterrühren.
4. Eiweiß unterheben.
5. Springform mit Backpapier auslegen, Quarkmasse einfüllen und den Kuchen bei ca. 160 Grad Umluft ca. 50 Minuten backen.

Nährwert

für den gesamten Kuchen/bei 16 Stücken je Stück

Brennwert	1.840 kcal	115 kcal
Eiweiß	144 g	8 g
Fett	64 g	4 g
Kohlenhydrate	240 g	15 g
BE	16	1

From:
http://wernerflamme.name/ - **Werners Wiki**

Permanent link:
http://wernerflamme.name/doku.php?id=rezepte:besucher:geback:kkuob

Last update: **2016-05-06 08:57**