

REZEPT FÜR QUARKKUCHEN OHNE BODEN



QUARKKUCHEN OHNE BODEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 16 Stücke | 90 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Bio-Zitrone
- 6 Eier (M)
- 250 g weiche Butter
- 250 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 750 g Magerquark
- 250 g Quark (40 % Fett)
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver (à ca. 40 g)
- etwas Fett und Paniermehl für die Form



8810

ZUBEREITUNG

296

Kcal

Pro Stück ca.

11

Gramm

Eiweiß

23

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Untrrhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Zitrone heiß waschen und Schale fein abreiben, die halbe Frucht auspressen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen.

2. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eigelb nach und nach zugeben und gut unterschlagen. Beide Quarksorten, Zitronensaft und -schale zufügen und unterschlagen. Puddingpulver kurz unterrühren. Eischnee in 2-3 Portionen locker unterheben. Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Durchmesser) geben und glatt streichen.

3. Quarkkuchen im heißen Backofen ca. 60 Minuten backen, dabei bei Bedarf in den letzten 10-15 Minuten die Oberfläche locker mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Tipp:

Wer mag, gibt vor dem Eischnee noch 75 g Rumrosinen zum Teig.