

Käsekuchen ohne Boden



vegetarisch

Der Käsekuchen ohne Boden ist der Klassiker unter den vielen Käsekuchen-Rezepten, die es heutzutage gibt. Schon meine Oma hat ihn gebacken. Das Rezept stammt aus meiner Familie und wurde von Generation zu Generation weitergegeben. Heute backe ich den Kuchen gern zusammen mit meiner Tochter. Wie einfach die Zubereitung ist und auf welche Tricks es beim Backen ankommt, verrate ich dir jetzt.

Mein Rezept für jeden Anlass

Wenn ich mich nicht entscheiden kann, was ich backen soll, dann wähle ich im Zweifel immer den Käsekuchen ohne Boden. Der ist schnell gemacht, passt zu jedem Anlass und schmeckt einfach hervorragend. Ob Sommer oder Winter, ein Käsekuchen geht immer!

Was ist das Besondere am Käsekuchen ohne Boden?

Ganz klar, der fehlende Boden. Dadurch geht die Zubereitung super schnell, weil du nur eine Masse in einer einzigen Schüssel anschlagen musst. Das spart nicht nur Zeit und Mühe, sondern auch langes Abwaschen.

Leichter Genuss

Viele Menschen und auch Kinder mögen Käsekuchen, weil er einen milden Geschmack und eine angenehme Konsistenz hat. Das liegt an der Quarkmasse, die zumeist frei von Gluten und arm an Kohlenhydraten ist. Stattdessen punktet der Quarkkäsekuchen mit seinem erfrischenden Geschmack.

Den Gehalt an Zucker kannst du - je nach Geschmack - verringern. Oder du verwendest sogar eine gesündere Süße wie zum Beispiel Erythrit. Das funktioniert in diesem Rezept wunderbar.

Bodenlos, leicht und lecker!

Magerquark oder Sahnequark?

Für die meisten Käsekuchen-Rezepte verwende ich Magerquark. Dieser hat am wenigsten Fett, was ich durch die Zugabe von Butter oder Sahne wieder ausgleiche. Wenn du einen Käsekuchen mit Boden backen willst, dann kannst du auch den fettreicheren Sahnequark verwenden. Dann wird der Kuchen noch cremiger. Für den Käsekuchen ohne Boden empfehle ich aber unbedingt Magerquark, weil dieser trockener ist und eine festere Struktur ergibt. Schließlich wollen wir den Kuchen nach dem Backen auch gut schneiden können.

Puddingpulver oder Stärke?

Auf jeden Fall Pudding! Denn der bringt Geschmack in den Kuchen. Ich mag zum Beispiel Käsekuchen gern mit etwas Vanille. Stärke würde nur die Bindung in der Quarkfüllung erhöhen. Aber eins von beiden ist auf jeden Fall nötig, damit der Kuchen gelingt, denn die Eier allein lassen die Quarkmasse zwar stocken, aber geben nicht genügend Halt.

Tipps zum Backen

Selbst ein Käsekuchen kann einen in der Küche manchmal ganz schön ins Schwitzen bringen. Außen braun, innen aber flüssig oder Risse auf der Oberseite. Was du tun kannst, damit dein Käsekuchen ohne Boden auf jeden Fall gelingt:

- Bevor du die Käsekuchenmasse in eine Backform gibst, solltest du diese mit neutralem Speiseöl oder etwas flüssiger Butter **ein fetten**. Am Boden der Form kannst du auch ein **Backpapier** verwenden. So ist es einfacher, den Kuchen später aus der Form zu lösen.
- Backe den Kuchen auf **unterster Schiene** und bei relativ **niedriger Temperatur**. Sonst kann es sein, dass er zu schnell braun wird, innen aber noch flüssig ist.
- Manchmal passiert es, dass die Feuchtigkeit aus der Quarkmasse zu schnell entweicht und die Oberfläche beim Backen einreißt. Um das zu verhindern, kannst du den Kuchen nach 15 bis 30 Minuten **ringsherum ca. 1 cm einschneiden**. Dann entsteht zunächst ein sichtbarer Riss, der sich beim Abkühlen aber wieder zusammenfügt.

Extra-Pfiff gefällig?

Neben echter Vanille, die ich dem Quark beimenge, füge ich auch gern den Abrieb und etwas Saft einer kleinen unbehandelten Zitrone hinzu. Das verleiht dem Käsekuchen ohne Boden einen frischen Touch und hebt auch die Süße. Exotischer wird es mit einer Limette. Besonders im Sommer ist das ein wirklich bodenloser Genuss!

Zutaten für 12 Stück:

- 4 Eier
- 1 kg Quark
- 200 ml Sahne

- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ Vanilleschote (das Mark davon)
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- optional: geriebene Schale einer Zitrone

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 50 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 70 Minuten

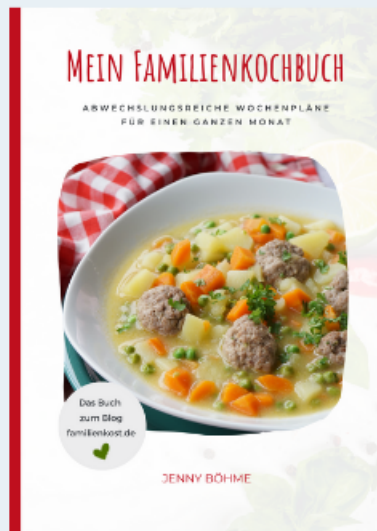


1. Heize den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Verrühre in einer Schüssel die Eier mit dem Zucker, dem Vanillezucker, der Vanille und dem Salz mit einem Schneebesen.
3. Gib die Sahne und das Puddingpulver hinzu und rühre alles zu einer cremigen Masse.
4. Rühre dann den Quark unter die Eimasse.
5. Fülle den Teig nun in eine 26 cm gefettete Backform und backe den Kuchen für 50 Minuten im Backofen.
6. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, so decke ihn mit etwas Backpapier ab.
7. Nach dem Backen lässt du deinen Kuchen für 3 Stunden abkühlen.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>