

Käsekuchen ohne Boden

Stoneware Rund



- 150 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 EL feiner Grieß
- 500 g Magerquark
- 500 g Naturfrischkäse

Butter und Zucker miteinander verrühren.

Die Eier unterrühren.

Vanillezucker mit Grieß, Quark und Frischkäse mit der Ei- Zucker- Buttermischung vermengen.

Die Masse in die leicht geölte [Stoneware Rund](#) geben.

Wer mag, kann den Teig mit Schokostreuseln bestreuen oder auch Obst nach Wahl unterrühren.

Die Form in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 50-60 Min. backen.

Bitte Augenkontakt da jeder Backofen anders ist.

Den Kuchen mit Hilfe der [Packs an](#) aus dem Ofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen.