Käsekuchen ohne Boden

Zutaten:

750 g Quark
4 Eier
250 g Zucker
200 g Butter
1/2 Zitrone (Schale und Saft)
3-4 EL Grieß
1 Pk Puddingpulver (Mandel oder Vanillegeschmack)
1 Pk Backpulver

Backzeit ca. 50 min bei 175 C Grad.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb und Zucker schaumig rühren, die geschmolzene Butter dazu geben und weiter rühren.

Zuerst den Quark und die Zitrone hinzufügen, danach den Grieß das Puddingpulver und das Backpulver unterrühren. Zum Schluß den Eischnee locker unterheben.

Die Springform habe ich mit Backpapier ausgelegt und anschließend eingefettet.