

Käsekuchen ohne Boden

Zutaten:

- 250 g Butter
- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 150 g Hartweizengrieß
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 Zitrone
- 1 kg Magerquark
- Semmelbrösel

Butter, Eier und Zucker mit einem Handrührer sahnig rühren. Hartweizengrieß und Backpulver dazugeben und gut verrühren, zum Schluss Quark und Zitronensaft hinzufügen. Die Masse in eine gefettete und mit Semmelbröseln bestreute Backform geben und 50 Minuten bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) auf der mittleren Schiene backen. Schmeckt auch warm sehr gut.

Sendung/Quelle: Mein schönes Land TV

Sendetermin: 02.08.2020

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen