

# Käsekuchen ohne Boden – Locker und leicht

Manchmal bringt langes Warten auch etwas Gutes mit sich. So habe ich beim Durchblättern einer Zeitschrift im Wartezimmer dieses Rezept entdeckt und gleich mit dem Handy ein Foto davon gemacht. Auf dem Heimweg konnte ich so gleich alle Zutaten besorgen und am Wochenende Familie und Freunde mit diesem sommerlich, leichten Kuchen begeistern.

Da er weder Fett noch Mehl enthält ist er nicht so mächtig wie herkömmlicher Käsekuchen.



Für eine 26 cm Springform :

**1 Biozitrone – Schale abreiben, Saft auspressen**

**5 Eier (L) , Eiweiß und Eigelb getrennt**

**500 gr Magerquark**

**500 gr Schmand**

**225 gr Zucker**

**100 gr Weichweizengrieß**

**1 Vanilleschote, das ausgekratzte Mark oder 1 TL Vanillepaste**

Den Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft sehr steifschlagen. Zum Schluß 125 gr Zucker einrieseln lassen, bis eine feste, glänzende Masse entsteht.

Kühl stellen.

Quark, Schmand, Eigelb, 100 gr Zucker, Grieß, Vanille, Zitronensaft, Zitronenschale glatt rühren.

Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und gleichmäßig einarbeiten.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Teigmasse einfüllen.

Auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen lassen.

Danach mit Backpapier abdecken und bei 150 °C weitere 20 Minuten backen lassen.

Ofen ausschalten und bei leicht geöffneter Türe 30 Minuten ruhen lassen. Herausnehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen ( so fällt er später nicht zusammen).

Mit einer Fruchtsauce servieren.

Hierfür z.B. 300 gr (gefrorene) Himbeeren oder Erdbeeren in einem Topf erwärmen, evtl. mit etwas (Puder-, Vanille-) Zucker süßen und pürieren.



Am gleichen Tag serviert schmeckt er fast wie ein Soufflee. Durchgekühlt am nächsten Tag ist er erfrischend.



Druckversion : Käsekuchen ohne Boden

---

## Quarkpuffer

Auf der Suche nach einem süßen Hauptgericht bin ich mal wieder bei „Chefkoch.de“ fündig geworden.



**Fü**

**r ca. 10 – 12 Stück :**

**250 gr Quark**

**2 Eier**

**1/2 TL Salz**

**60 gr Zucker**

**1 Pä. Vanillezucker**

**100 gr Mehl**

**2 TL Backpulver**

**1 EL Zitronensaft**

**etwas Butter zum ausbacken**

Eier und Zucker schaumig rühren, Quark, Zitronensaft, Vanillezucker und Salz hinzufügen.

Mehl und Backpulver mischen, unterheben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und mit einem Eßlöffel portionsweise die Quarkmasse hineingeben. Bei kleiner Hitze die Puffer auf beiden Seiten goldbraun backen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passen Früchte, Apfelmus oder jedes beliebige Obstkompott.

---

## Quark-Rosinen-Brötchen



Di

ese leckeren, süßen Brötchen sind schnell gemacht und passen prima zu einem ausgiebigen Sonntagsfrühstück – und falls etwas übrig bleibt, hat man auch schon eine Kleinigkeit zum Nachmittagskaffee.

### Für ca. 9 Stück :

**250 gr Quark**

**8 EL Milch**

**1 Ei**

**10 EL (Sonnenblumen-) Öl**

**6 EL Zucker**

**2 TL Vanillepaste oder 2 Päckchen Vanillezucker**

**1 Prise Salz**

**1/2 unbehandelte Zitrone, davon nur die abgeriebene Schale**

**1 handvoll Rosinen**

**500 gr. Mehl (evtl. 100gr. Mehl durch 100gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen)**

**1 Pä. Backpulver**

**etwas Milch zum Bestreichen**

Backofen auf 200°C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Die Rosinen mit etwas kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen und anschließend abtropfen lassen.

Alle Zutaten (bis auf Rosinen, Mehl und Backpulver) zu einer glatten Masse verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und langsam unter die Quarkmasse rühren bis ein Teig entsteht. Die Rosinen dazugeben und gleichmäßig im Teig verteilen.

Ca. 9 Brötchen aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Milch betupfen.

Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Kurz vor Schluß noch einmal mit Milch bepinseln.



---

# Mini-Quark-Gugl

Hier habe ich ja bereits von dem „Gugl“ Buch berichtet.

Diesmal wurde die Quark Variante ausprobiert.

Das Rezept entspricht sehr den Vorgaben von „sweet trolley“, das ich in einer normalen Backform für 6 Miniguglhupfe (gabs mal bei Aldi) schon gebacken habe.



Di

esmal war die Teigmenge allerdings so reichhaltig, dass man bestimmt noch eine weitere Backform hätte füllen können (zumindest eine halbe).

Darauf warten, dass die ersten Gugl gebacken sind, um den Rest anschließend auch noch zu backen dauerte mit zu lange.

Also habe ich den übrigen Teig in Mini-Muffin-Förmchen gefüllt und mit in den Ofen gestellt. Hat auch funktioniert !



