

Quarkkuchen ohne Boden à la Uta



Als erstes die Backform mit Fett einreiben und anschließend Semmelmehl drüber. Über dem Waschbecken alles lose Semmelmehl ausschütten. Beiseitestellen.

Backofen mit Ober-/Unterhitze auf 180 Grad Celsius stellen. (Vorheizen)

Zutaten:

- Ca. 100 g Butter + 6 mittlere Eier + 200 g Zucker schaumig rühren.
- + einen guten Schuss Zitronensaft (oder auch Zitronenschale), rühren
- + 1 Tütchen Backpulver + 1 TL Grieß, rühren
- + 3 Puddingpulver Vanillepudding, rühren
- + 1 kg Quark nach und nach dazu – viel rühren!

Zubereitung:

- Man kann auch die Eier trennen. Das Eigelb wie oben dazu. Das Eiweiß steif schlagen und am Ende nur unterheben, nicht mehr rühren!!!
- Die Quarkmasse in die Backform geben. Alles ca. 45 Minuten bzw. eine Stunde backen. (Je nach Ofentyp.) Man kann nach 20 Minuten für ca. 15 Minuten auch nur Unterhitze geben. Dann geht der Kuchen schön auf.

Mit großem Dank an @Uta & Michael