

# Käsekuchen ohne Boden

*(für 28cm Springform)*

6 Eier

250 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

150 g Mehl

3 P. Quark (1500g)

etwas Zitronensaft

20 g Sahne

200 g Milch

200 g zerlassene Butter

- Butter in Topf oder Mikrowelle auslassen.
- Zum Abkühlen wegstellen.
- Ofen vorheizen.
- Eier schaumig schlagen, dann nacheinander Zucker, Vanillinzucker, Mehl, Quark, Sahne und Milch hinzufügen. Die etwas abgekühlte vorsichtig Butter darunter mixen.
- In eine 28cm-Springform (!) gießen.
- Bei 180°C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen 60 - 70min backen.