

Käsekuchen ohne Boden

Teig:

Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g 250 g 3 Päckchen 1250 g 150 g 1 TL	Margarine Zucker Vanillezucker Magerquark Mehl Backpulver	abwiegen/abmessen und in eine große Rührschüssel geben.
6	Eier	trennen (Eiweiß in eine andere Schüssel geben) und die Eigelb mit in die Rührschüssel geben.
1	Zitrone	auspressen und den Saft ebenfalls in die Rührschüssel geben. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät gut vermischen.
3	Eiweiß	zu Eischnee schlagen und dann langsam unterheben.
125g	Rosinen	in ein wenig Mehl wälzen und ebenfalls unterheben.

Vorbereitung Backform:

Menge	Zutaten	Zubereitung
		Eine runde Backform ordentlich fetten und mit Semmelbröseln/ Paniermehl ausstreuen. Den Inhalt der Rührschüssel in die Backform geben und ordentlich verteilen.

Die Springform bei 180 Grad für 45 - 50 Minuten backen lassen.