

Käsekuchen ohne Rand VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

(für ca. 12 Stücke)

150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 Eier
80 g Zucker
1 Prise Salz
500 g Magerquark
300 g Joghurt
200 g Schmand
1 Pck. Vanillezucker
60 g Speisestärke
80 g Puderzucker
Mark von 1 Vanilleschote
Butter für die Form



Zubereitung

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Zucker und Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit den übrigen Kuchenzutaten zu einer glatten Masse verrühren. Dann das Eiweiß unterheben.

Eine Springform von 28 cm Ø mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten. Die Masse einfüllen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft) 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Dann mit Alufolie abdecken und weitere 25 Minuten backen.

Nach der Backzeit den Kuchen für 10 Minuten herausnehmen; dann weitere 10 Minuten in den noch heißen Backofen stellen und fertig backen lassen. Den Backofen ausschalten, die Tür öffnen, die Alufolie abnehmen und den Kuchen auskühlen lassen. Herausnehmen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

[Link zum Rezept: Käsekuchen ohne Rand VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de