

Bodenloser Käsekuchen

Zutaten:

6 Eier - getrennt

250 g Butter

200 - 220 g Zucker

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 TL Backpulver

Vanillezucker - nach Belieben auch abgeriebene Zitronen- oder
Orangenschale

1 kg Quark

Die Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers zu Eischnee schlagen.

Weiche Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren und
anschließend den Quark, das Puddingpulver und das Backpulver
dazugeben und den Eischnee unterheben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen
und bei 170°C ca. 60 Minuten backen.

Der Kuchen wird beim Backen sehr hoch, setzt sich dann aber
wieder.

