



Käsekuchen ohne Boden

Geschichte	Habe ich das erste Mal in Ost-Berlin Mitte der 70 er Jahre kennengelernt bei Omili, hatte meine Großtante Anna Görth geborene Priebe gebacken
Zutaten	1 kg Magerquark 250 g Zucker 5 Eier 1 EL Backpulver 1 P Vanillepudding 1 P Vanillezucker 1 P Käsekuchenhilfe
Zubereitung	Zucker & Eigelb verschlagen Quark untergeben Vanillezucker und Vanillepudding zugeben Backpulver & Käsekuchenhilfe zugeben Eiweiß steif schlagen und unterheben Mittleres Blech bei 200 Grad ca. 50-60 Minuten backen Wenn Decke dunkel werden sollte, Brotpapier rüberlegen