

## **Käsekuchen ohne Boden**

### **Zutaten:**

250 gr. Butter  
1 Kg. Quark  
250 gr. Zucker  
6 Eier  
2 P. Vanillepudding

### **Zubereitung:**

Butter und Zucker schaumig rühren, dann einzeln die Eier unterrühren. Danach den Quark und das Puddingpulver unterrühren.

Eine runde Kuchenform einfetten und mit Paniermehl bestreuen. Die Masse einfüllen und 1 Stunde bei 170°C Umluft- oder 200°C normal backen. In der Form erkalten lassen.

„Gutes Gelingen und Guten Appetit“