

Julia's Käsekuchen ohne Boden



125g Butter

4 Eier

300g Zucker

1 kg Magerquark

3 EL Grieß

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

3 EL Myline Vanille Eiweiß

Zubereitung: Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Dann Magerquark, Grieß, Vanillezucker, Backpulver und Vanille Eiweiß gut verrühren. Beide Massen verrühren und in eine Kuchenform füllen.

Bei 160°C ca. 30-40 Minuten backen.

Guten Appetit!