

## Bester Käsekuchen mit 3 Zutaten

Verrückt nach Käsekuchen ohne Boden? Kein Problem! So leicht und zart ist dieser Käsekuchen mit 3 Zutaten! Einfache Zubereitung und kann beliebig angepasst werden! Er ist perfekt mit seiner glatten Oberfläche und ohne Risse! Wer möchte ein Stück naschen?



» **PORTIONSGRÖßE:** Für circa 12 Stück

» **SCHWIERIGKEIT:** Leicht

» **ZUBEREITUNGSZEIT:** 180 Minuten

» **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch

» **KALORIEN / PORTION:** 206 Kalorien

» **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 206 Kalorien | Fett: 115 g | Kohlenhydrate: 19 g | Eiweiß: 7,3 g | Ballaststoffe: 0 g | Zucker: 19 g

### Zutaten:

250 Gramm **Frischkäse** (eine Packung)

4 **Eier**

1 Dose **gezuckerte Kondensmilch** (400 Gramm Dose)

Topping (Garnierung):

Puderzucker, frisches Obst,  
Karamell- oder Schokoladensauce

### Küchenhelfer:

Elektrisches Handrührgerät  
Springform 20 cm  
Tiefes Backblech  
Küchentimer

### So wird's gemacht:

#### 1. Schritt – Backzutaten zu einem Teig mischen:

Alle Zutaten bereitstellen. Dann Eier trennen, sodass Eigelb und Eiweiß in jeweils einer separaten Schale ist. Eigelb in eine große Schüssel geben und cremig schlagen. Frischkäse und gezuckerte Kondensmilch hinzugeben und alles zu einem Teig mischen.

#### 2. Schritt – Eiweiß steif schlagen:

Eiweiß in eine zweite große saubere Schüssel geben und es mit hoher Geschwindigkeit mit einem elektrischen Mixer schlagen. So lange schlagen, bis sich steife Spitzen bilden. Das Eiweiß in den Kuchenteig vorsichtig unterheben. Springform 20 cm Durchmesser mit Alufolie einwickeln und auf ein Backblech stellen. Das Backblech mit Wasser füllen. Der flüssige Kuchenteig in die Springform füllen.

#### 3. Schritt – Im Backofen Käsekuchen backen:

Den Backofen circa 10 Minuten vorheizen! Das Backblech mit der Springform auf die unterste Schiene schieben. Käsekuchen backen: Bei 180 Grad Ober/Unterhitze circa 45 bis 50 Minuten backen. Nach dem Backen, den Käsekuchen völlig erkalten lassen. Aus der Form herausnehmen und z.B. mit Puderzucker bestäuben. Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>