

Grieß – Käsekuchen ohne Boden

Einfach und im Nu lässt sich dieser saftig – cremige Käsekuchen herstellen! Mit Früchten und Sahne dekoriert, ein köstlicher Hingucker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für die Quarkmasse:

200g Butter (ggf. laktosefrei), sehr weich

85g Zucker

85g Rohrohrzucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

100g Reis-, Hirse-, Mais- oder Buchweizengrieß

1 P. Vanillepuddingpulver

1 TL Backpulver

etwas Zitronenabrieb

50ml Milch (ggf. laktosefrei)

500g Magerquark (ggf. laktosefrei)

500g Mascarpone (ggf. laktosefrei)

Fett und glutenfreie Semmelbrösel für die Form

Zur Dekoration:

Früchte nach Geschmack: Feigen, Trauben, Kiwi, Physalis, Granatapfelkerne

100g Schlagsahne (ggf. laktosefrei)

1. Eine Springform fetten und mit glutenfreien Semmelbröseln austreuen.
2. Sehr weiche Butter, Zucker, Rohrohrzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Rührgerät schaumig rühren. Die Eier einzeln, eines nach dem anderen zugeben, und zu einer schönen Schaummasse aufschlagen.
2. Alle restlichen Zutaten zur Schaummasse geben und gut verrühren.
3. Die Quarkmasse in die Springform einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 30 Minuten backen. Dann den Kuchen mit Alufolie abdecken, damit der Käsekuchen nicht zu dunkel wird! Weitere 25 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.
4. Die Früchte vorbereiten. Je nach Sorte waschen, putzen und klein schneiden.
5. Den Käsekuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte geben. Mit Früchten und Sahnetuffs ringsum dekorieren.



