Klassischer Käsekuchen

Der beliebte Kuchenklassiker in glutenfreier Form. Himmlisch saftig und lecker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm und milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept Mürbeteig

Für den Belag:
125g Zucker
2 Eier
500g Magerquark (ggf. laktosefrei)
200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
125ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 P. Vanillepuddingpulver
1/2 TL Zitronenabrieb

1. Mürbeteig nach Rezept herstellen und eine Springform damit auslegen, Rand hochziehen. 30 Minuten kühl stellen.
2. Aus allen Zutaten für den Belag eine cremige Masse mit dem Handrührgerät herstellen. Den Belag auf den Teig streichen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 Minuten backen.
4. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Getreidezucker tauschen.

Milchfrei – Tipp: Quark durch eine Quarkalternative auf Sojabasis tauschen. Mandel Cuisine anstatt Sahne verwenden. Milch durch 100ml einer pflanzlichen Alternative, z.B. Cashew- oder Mandeldrink, ersetzen.