New York Cheesecake - ohne Boden

Dieser New York Cheesecake ist mein absoluter Lieblingskuchen
Es ist ein perfekter proteinreicher & fettarmer Luxuskäsekuchen ohne Reue für
zwischendurch. Perfekt für die Bikinifigur.

ZUTATEN

3 Eier

1 Päckchen Vanille Puddingpulver oder alternativ 40 g Vanille-Eiweisspulver

200 g Frischkäse normal Fettstufe (Philadelphia z.b.) oder Frischkäse 3%

50 g Puderzucker oder Erythrit (Puderzucker)

250 g Magerquark

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Mark einer Vanilleshote

1 Zitrone

TOPPING VORSCHLÄGE

Himbeeren

Erdbeeren (kommt auf die Jahreszeit, ich nehme auch gerne gefrorene Früchte)

Crème Fraiche

Schlagrahm

KOCHUTENSILIEN

1 Springform 24 cm

1 Blatt Backpapier

1 feine Reibe

Schritt 1

Eier trennen. Eiweiss steifschlagen. Den Backofen auf 160 Grad Ober/Unterhitze
vorheizen.

Schritt 2

Eigelbe, Frischkäse, Vanille-Puddingpulver, Puderzucker, Mark der Vanilleschote,
Magerquark, Backpulver und die Prise Salz zu einer homogenen Masse verrühren
& ein paar Spritzer Zitronensaft und Zitronenabrieb hinzufügen.

Schritt 3

Das geschlagene Eiweiss hineingeben und vorsichtig unterheben.

Schritt 4

Die Backform mit Packpapier auskleiden, die Käsekuchenmasse hinein füllen und in den Backofen auf der 2. Ebene für 30-40 min backen. Mit einem Zahnstocher eine Backprobe machen. Wenn nichts mehr am Zahnstocher hängen bleibt, ist der Kuchen fertig.

Bitte den Kuchen unbedingt auskühlen lassen, dann fällt er nicht zusammen. Mit Obst deiner Wahl toppen und wenn Du magst mir Schlagrahm servieren. Hält sehr gut ein paar Tage im Kühlschrank.