

# Bodenloser Käsekuchen

## Zutaten:

1000 g Quark  
330 g Zucker  
75 g Butter  
4 Eier  
2 Dosen Mandarinen  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Puddingpulver  
2 EL Grieß  
Saft von 1 -2 Zitronen

## Zubereitung:

- Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren.
- Nach und nach die restlichen Zutaten unterrühren.
- Alles etwa 3 - 5 Minuten verrühren.
- Eine Springform einfetten und mit Grieß bestreuen.
- Den Teig einfüllen und glattstreichen.
- Bei 175° C etwa 1 Stunde backen.