



Käsekuchen für die Kaffeetafel



Käsekuchen ist ein echter Klassiker: Die ersten Rezepte sind schon aus dem antiken Griechenland überliefert und auch die Römer fanden bereits in vorchristlicher Zeit Geschmack an einem aus Quark und Sauerrahm gebackenen Kuchen. Das älteste deutsche Käsekuchenrezept findet sich in einem Kochbuch aus dem 16. Jahrhundert. Das beliebte Backwerk hat also schon eine lange Tradition.

Und woher hat der Käsekuchen seinen Namen, wenn er doch in seiner klassischen Variante mit der Hauptzutat Quark hergestellt wird? Quark ist ein Zwischenprodukt in der Käseherstellung und gilt als Frischkäse. Er wird auch als „Weißkäse“ bezeichnet. Hier ein paar leckere Käsekuchenvarianten für die nächste Kaffeetafel. Guten Appetit!

Käsekuchen ganz klassisch

Zutaten

- Für den Teig:
- 250 g Mehl
- 1 Messersp. Backpulver
- 60 g Zucker
- 1 Messersp. Salz, 1 Ei
- 125 g Butter
- Für die Füllung:
- 750 g Magerquark
- 1/8 l saure Sahne
- 125 g Zucker, 3 Eier
- Saft und abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 TL Backpulver, 40 g Rosinen

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Springform einfetten, mit Mehl austreuen und den Boden und den Rand bis oben hin mit dem Teig auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Backofen auf 190° C vorheizen.

Für die Füllung den Quark mit saurer Sahne, Zucker, Eiern, Zitronenschale und -saft, Vanillinzucker und Backpulver verrühren. Die Rosinen unter die Quarkmasse unterheben.

Die Füllung so auf dem Boden verteilen, dass in der Mitte ein kleiner Hügel entsteht, da die Füllung während des Backens zur Mitte hin abflacht.

Den Kuchen 40 Minuten backen, 10 Minuten in der Form abkühlen und anschließend auf einem Kuchengitter erkalten lassen. **d**

New Yorker Käsekuchen

Zutaten

- 175 g Vollkorn-Butterkekse
- 100 g Butter
- 1.125 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 5 Eier
- 2 Eigelb
- 3 EL Mehl
- 1 – 2 TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln. Butter zerlassen und mit den Keksbröseln mischen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Mischung auf dem Boden verteilen und andrücken und 10 Minuten zum Auskühlen in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 230° C vorheizen.

Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und Mehl glatt rühren und nach und nach die Eier und das Eigelb unterrühren.

Die Füllung auf den Keksboden geben und bei 230° C für 15 Minuten backen, anschließend die Temperatur auf 125° C reduzieren. Den Kuchen in etwa 75 Minuten fertigbacken. Den fertigen Kuchen 10 Minuten in der Form abkühlen und anschließend auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Vor dem Servieren mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, gerne auch ein paar Stunden mehr zum Durchziehen. **d**

Erdbeer-Käsekuchen

Zutaten

- Für den Teig:
- 150 g Mehl, 75 g Zucker
- 100 g Butter, 1 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
- 125 g Butter, 125 g Zucker
- 250 g Quark 20%, 2 Eier
- 100 g Frischkäse
- 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- Saft und abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- Für den Belag:
- 500 g Erdbeeren, 25 g Zucker
- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 250 ml Flüssigkeit für den Guss

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Springform einfetten, mit Mehl austreuen und den Boden und den Rand bis oben hin mit dem Teig auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Butter cremig rühren, mit Zucker und Eiern schaumig schlagen. Frischkäse, Quark, Puddingpulver, Zitronensaft und -schale hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Füllung auf den Teig verteilen und den Kuchen für 35 – 40 Minuten backen, 10 Minuten in der Form abkühlen und anschließend auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Für den Belag die Erdbeeren halbieren und auf den Kuchen legen. Aus dem Tortengusspulver, Zucker, und der Flüssigkeit nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen. Den Guss fest werden lassen. **d**

