

Oda Tietz

Die besten

Käsekuchen



Bassermann

ODA TIETZ

Die besten
KÄSEKUCHEN

Inhaltsübersicht

Wissenswertes

KLEINE KÄSEKUCHEN-KUNDE	4	REZEPTVERZEICHNIS	
ALPHABETISCHES		NACH ZUTATEN	95
REZEPTVERZEICHNIS	94	IMPRESSUM	96

Rezepte

Großmutter's beste Käsekuchen

Käsekuchen ohne Boden	8	Feiner Käsekuchen mit Rosinen	16
Kandierte Rosenblütenblätter	8	Johannisbeer-Käsekuchen	18
Runder Käsekuchen mit Äpfeln	10	Knuspriger Käsekuchen	20
Rahmkuchen	12	Kirsch-Käsekuchen	22
Birnen-Käsekuchen	14	Naumburger Käsekuchen	24
		Fränkischer Käsekuchen	26
		Zupfkuchen	28
		Thüringer Käsekuchen	30
		Schwäbischer Käsekuchen	32
		Käsekuchen mit Cassisgelee	34
		Heidelbeer-Käsekuchen	36

Himmlische Käsetorten und Käsetörtchen

<i>Beeren-Käsetorte</i>	40
<i>Kokka-Käsetorte</i>	42
<i>Kokostorte</i>	44
<i>Käsetorte mit Brombeergelee</i>	46
<i>Sfirsich-Käsetorte</i>	48
<i>Beeren-Sahne-Torte</i>	50
<i>Ananas-Käsetorte</i>	52
<i>Nektarinen-Käsetorte</i>	54
<i>Käsetorte mit Mandelbaiser</i>	56
<i>Käsetorte mit Kokosraspeln</i>	58
<i>Bunte Käsetorte</i>	60
<i>Bananen-Käsetorte</i>	62
<i>Harzer Schmanttorte</i>	64
<i>Festtagstorte</i>	66
<i>Mohn-Käsetorte</i>	68
<i>Pauerkirsch-Käsetorte</i>	70
<i>Blau-Weiß-Torte mit Schwips</i>	72
<i>Eierlikörtorte</i>	74

<i>Käsetorte mit Nussdecke</i>	76
<i>Käsetorte mit Gitter</i>	78
<i>Osterburger Käsetorte</i>	80
<i>Erdbeertörtchen</i>	82
<i>Schokoladentörtchen</i>	84
<i>Brombeertörtchen</i>	86
<i>Blätterteigtörtchen</i>	88
<i>Quarktörtchen</i>	90
<i>Quarkstrudel</i>	92



KLEINE KÄSEKUCHEN-KUNDE

Für leckere Käsekuchen und Käsetorten sind die besten Zutaten gerade gut genug. Die Quarkmasse wird bei vielen Rezepten mit Sahne, Schmant, Frischkäse und Ricotta verfeinert. Was bei den Zutaten zu beachten ist, erfahren Sie hier – außerdem gibt es ein paar Tipps zum Variieren und Dekorieren.

DIE WICHTIGSTEN ZUTATEN

Alle Zutaten sollten frisch sein und vor Backbeginn in Reichweite stehen. Wiegen Sie die Zutaten ab. Falls nicht extra angegeben, sollten sie alle die gleiche Temperatur haben.

Speisequark ist ein Frischkäse, der aus dickgelegter Milch hergestellt wird. Der Handel bietet ihn in unterschiedlichen Fettstufen, vom Magerquark bis zum Sahnequark, an. Er ist von weicher und streichfähiger Konsistenz und sehr eiweißreich. Je mehr Fett der Quark enthält, desto cremiger und feiner ist er. Für die angegebenen Rezepte wurde Sahnequark (40 Prozent Fett) verwendet. Wer das Backwerk weniger gehaltvoll wünscht, kann auch zur geringeren Fettstufe (20 Prozent) greifen oder Magerquark verwenden, wenn im Rezept noch Sahne verwendet wird. Quark sollte für die Kuchen, Torten und Füllungen stets abgetropft verwendet werden. Dafür legt man ein feines Sieb mit einem feuchten Mulltuch aus und

hängt es über eine Schüssel. Dann den Quark einfüllen, mit Klarsichtfolie abdecken und an einem kühlen Ort drei bis vier Stunden abtropfen lassen. Danach sollte der trockene Quark durch ein Sieb gestrichen werden. Dann ist er locker und lässt sich gut weiterverarbeiten.

Jogurt wird in der Regel aus pasteurisierter Kuhmilch zubereitet, die mit Milchsäurebakterien angereichert wird. Im Handel gibt es verschiedene Fettstufen: Magerjogurt (max. 0,5 Prozent Fett), fettarmer Jogurt (1,5 Prozent Fett) und Vollmilchjogurt (3,5 Prozent Fett). Für die angegebenen Rezepte wurde Vollmilchjogurt verwendet.

Schmant ist ein löffelfester Sauerrahm mit mindestens 20 Prozent Fett.

Doppelrahm-Frischkäse ist etwas fester als Quark, sehr streichfähig und sahnig-mild im Geschmack. Fettgehalt: 60 bis 85 Prozent.

Ricotta ist ein italienischer Frischkäse mit etwa 20 Prozent Fett. Für die Rezepte wurde cremiger Ricotta verwendet.

Schlagsahne hat einen Fettgehalt von mindestens 30 Prozent. Je höher der Fettgehalt, desto mehr Volumen bekommt die Sahne beim Schlagen. Und sie bleibt fester in der Konsistenz.

TIPPS RUND UM KÄSEKUCHEN

Eine **Garprobe** ist ratsam, besonders bei höheren Kuchen. Dafür ein Holzstäbchen in den Teig stechen: Wenn beim Herausziehen kein Teig mehr daran haftet, ist der Kuchen durchgebacken.

Teigböden lassen sich leicht trennen, wenn mit einem kleinen spitzen Messer die einzelnen Schichten markiert werden. Dafür den Boden an den entsprechenden Stellen ringsum einen Zentimeter tief einschneiden. Mit einem Tortenschneider lässt sich der Boden schnell teilen. Wer keinen Tortenschneider besitzt, kann sich mit reißfestem Faden helfen. Einfach den Faden um die Einschnitte legen, die Enden überkreuzen und den Boden mit straff gespanntem Faden teilen. Biskuitböden sollte man möglichst über Nacht stehen lassen, sie lassen sich dann besser durchschneiden. Sollten sie beim Schneiden dennoch einen Riss bekommen, kann man diesen mit etwas Eiweiß kitten.

Mit **Marmelade, Konfitüre** oder **Gelees** lassen sich Käsekuchen und Käsetorten verfeinern. Mal dient die Marmelade als Füllung, mal als Überzug für die Früchte oder anderen Belag, mal aromatisiert sie die Creme.

Wenn keine Kinder mitessen, kann man die Kuchen mit **Likör, Obstgeist** oder **Rum** veredeln.

Gelatine gibt Cremes und Schlagsahne die nötige Stabilität. Wichtig: Sie darf nicht zu stark erhitzt werden, denn dann verliert sie ihre gelierende Wirkung.

Mit **Quarkcreme** gefüllte Kuchen lassen sich leichter schneiden, wenn man das Messer zwischendurch in heißes Wasser taucht und abtrocknet.

Pistazien, Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, geröstet, gemahlen oder geraspelt, verfeinern Teige und Füllungen und sind obendrein eine hübsche Garnitur.

Kandierte Blüten Die Herstellung erfordert zwar etwas Zeit, das Ergebnis jedoch ist beachtlich. Käsekuchen und Käsetorten lassen sich aber auch mit Rosenlikör, Rosenkonfitüre, Holunderblüten und Holunderblütensaft verfeinern. Bei der Verwendung von essbaren Blüten ist darauf zu achten, nur ungespritzte zu verwenden.

Marzipanrosen Dafür 400 Gramm Marzipan-Rohmasse mit 200 Gramm gesiebtm Puderzucker verkneten und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie dünn ausrollen. Mit den Händen einzelne Blütenblätter formen und zu einer Blüte zusammensetzen. Wer rote oder rosa Rosen haben möchte, gibt 1 bis 2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe zur Marzipanmasse. Für grüne Blätter und Blütenstiele fügt man einem Teil der Marzipanmasse 1 bis 2 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe zu und formt daraus Blätter, Stiele und Ranken.

SCHOKO-DEKO

Kuvertüre eignet sich gut für Glasuren, sie bleibt glänzend, wenn sie nach dem Abkühlen ein weiteres Mal geschmolzen und erst dann aufgestrichen wird. Um Verzierungen aus der Kuvertüre zu bereiten, füllen Sie geschmolzene Kuvertüre auf ein Backblech und schaben mit einem Spatel davon kleine Röllchen ab. Die Masse eignet sich auch zum Ausstechen mit kleinen Formen wie Herzen oder Kleeblättern. Schokoraspel lassen sich mit Hilfe einer groben Reibe herstellen. Die Kuvertüre sollte dafür gut gekühlt sein. Für Schokoladenfrüchte tauchen Sie Erdbeeren, Weintrauben, Kirschen, Ananasstücke usw. in geschmolzene Kuvertüre. Danach auf einem Kuchengitter den Überzug erstarren lassen.



*Großmutter's beste
Käsekuchen*



Käsekuchen

Für 1 Springform mit 26 cm Ø

ohne Boden

FÜR DEN TEIG

200 g Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
6 Eier
1 TL abgeriebene
Zitronenschale
4 EL Zitronensaft
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
50 g Grieß
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz
125 g gehackte Mandeln
1 ½ kg abgetropfter Quark

AUSSERDEM

50 g zerlassene Butter
Puderzucker zum Bestäuben

1 Die Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker dazugeben. Die Eier trennen. Das Eigelb unterrühren, Zitronenschale und Zitronensaft zufügen.

2 Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2–3, Umluft 160 °C) vorheizen. Puddingpulver, Grieß und Backpulver vermischen, mit dem Salz und den Mandeln zur Buttermasse geben. Den Quark durch ein Sieb streichen, zum Teig geben und alles glatt rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

3 Eine Springform einfetten, den Teig hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten backen. Herausnehmen, mit Butter bestreichen und in der Form abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Sahne, kandierten Früchten oder kandierten Rosenblättern ganieren.

Kandierte Rosenblütenblätter

2 Eiweiß leicht verquirlen, die frisch gepflückten, gereinigten Rosenblütenblätter damit bestreichen, das überflüssige Eiweiß abtropfen lassen. Dann die Blätter von beiden Seiten mit feinem Zucker (keinen Puderzucker verwenden) bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 50 °C trocknen lassen. Dabei die Ofentür einen Spalt breit geöffnet lassen.

