

Bitte noch ein Stück!

Ob aus dem Kühlschrank oder Ofen – Ihre Lieben werden von diesen herrlich cremigen **Käsekuchen** begeistert sein



Himbeer- Käsekuchen ohne Backen

Der Clou ist der knusprige Boden aus Salzbrezel- und Keksbröseln, die mit Butter gemischt werden



Stracciatella-Cheesecake

Diese Variante erinnert an die italienische Eissorte und wird mit köstlicher Schokosoße serviert



Schoko-Käse-Traum

Wenn Sie Ihre Gäste ins Schwärmen bringen wollen, dann liegen Sie mit dieser süßen Versuchung goldrichtig



Himbeer-Käsekuchen ohne Backen

Für 8 Stücke:

- 120 g Butter • 150 g Salzbrezeln
- 100 g Butterkekse • 250 g Himbeeren
- 6 Blatt Rindergelatine (ca. 10 g)
- 600 g vegetarischer Doppelrahmfrischkäse
- 250 g Magerquark • 100 g Zucker
- 1 Prise Vanillezucker
- 80 ml Himbeersirup • 20 g Speisestärke

1. Eine Springform (Ø 18 cm) mit Backpapier auslegen. Die Butter schmelzen. Brezeln und Kekse in einen Gefrierbeutel füllen. Diesen verschließen und den Inhalt durch Darüberrollen mit der Teigrolle zerbröseln. Die Brösel mit der flüssigen Butter mischen, in die Form füllen und als Boden andrücken.

2. Die Himbeeren waschen und trocken tupfen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse mit Quark, Zucker und Vanillezucker glatt rühren. 3 EL der Käsecrème in einem Topf erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dann die Mischung in die übrige Creme rühren. Die Creme und 50 g der Himbeeren auf dem Bröselboden verteilen. Den Kuchen für mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird.

3. Die übrigen 200 g Himbeeren mit dem Sirup pürieren und evtl. passieren, um die Kernchen zu entfernen. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren. Das Fruchtpüree aufkochen und die Stärke einrühren. Unter Rühren ca. 1 Min. sanft köcheln. Die Masse auf dem Käsekuchen verteilen. 30 Min. kühlen. Evtl. mit Salzbrezeln und Himbeeren garnieren.

Zubereitung: ca. 45 Min.

Pro Stück: ca. 615 kcal, 39 g F, 46 g KH, 16 g E



Stracciatella-Cheesecake

Für 12 Stücke:

- 5 Eier • 1 Prise Salz • 120 g Butter
- 180 g Zucker • 1 EL Zitronensaft
- 1000 g Quark
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 75 g Weichweizengrieß
- 140 g Schokotropfen • 75 g Sahne

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Butter und Zucker schaumig schlagen. Den Zitronensaft und die Eigelbe zugeben und gut unterrühren. Dann den Quark, das Puddingpulver und den Weichweizengrieß unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Zum Schluss 75 g Schokotropfen unter die Quarkmasse heben und gleichmäßig verteilen. Die Masse in die Springform füllen. Im Backofen ca. 1 Std. backen. Den Cheesecake herausnehmen und auskühlen lassen.

3. Zum Servieren die Sahne aufkochen. 65 g Schokotropfen darin schmelzen und gut verrühren. Die Schokoladensoße zum Kuchen servieren. Diesen evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 1¼ Std.

Pro Stück: ca. 360 kcal, 18 g F, 32 g KH, 17 g E

Tipp: Wenn Käsekuchen besonders cremig und hell werden soll, backt man ihn am besten im Wasserbad. Dazu die Backform von außen mit Alufolie oder Backpapier umhüllen, damit kein Wasser eindringen kann. Dann in ein tiefes Blech in den Ofen stellen. Etwa ¾ hoch heißes Wasser angießen und 1-1¼ Std. bei 180 Grad Ober-/Unterhitze backen.



Schoko-Käse-Traum

Für 12 Stücke:

- 285 g Kekskugeln im Schokomantel
- 80 g Mandelstifte
- 80 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 250 g vegetarischer Doppelrahmfrischkäse
- 500 g Mascarpone

1. Für den Boden 225 g Kekskugeln mit den Mandelstiften im Mixer zerkleinern. Die Butter in kleinen Stücken in einem Topf schmelzen. Die Keks-Mandel-Mischung zugeben und alles gut vermengen. Eine Springform (Ø 22 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Die Keksmasse einfüllen, verteilen und als Boden fest andrücken. Für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Die Schokolade in kleine Stücke teilen und über einem heißen Wasserbad vorsichtig schmelzen. Frischkäse sowie Mascarpone nach und nach zugeben. Alles gut vermengen.

3. Den Keksboden aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schokoladencreme einfüllen und gleichmäßig glatt streichen. Mit einem Löffel auf der Oberfläche ein Wellenmuster formen. Ca. 1 Std. kühlen.

4. Die übrigen 60 g Kekskugeln nach Belieben halbieren oder vierteln. Den Kuchen aus der Form lösen. Die Kekskugeln auf der Oberfläche verteilen und leicht andrücken.

Zubereitung: ca. 40 Min.

Pro Stück: ca. 485 kcal, 44 g F, 23 g KH, 9 g E

Tipp: Falls die Creme etwas luftiger werden soll, kann man 200 g Sahne steif schlagen und vor dem Einfüllen unter die Schokomasse heben. In dem Fall muss man evtl. eine höhere Form nehmen.

Regionale Spezialität

Der sächsische Klassiker wird hier mit Mürbeteig gebacken. Es gibt ihn aber auch mit fluffigem Hefeteig



Backen
nach
Bildern

Dresdner Eierschecke

Für 20 Stücke:

- 400 g Mehl
- 120 g Puderzucker
- Salz
- 300 g Butter
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver für je 500 ml Flüssigkeit
- 470 g Zucker
- 800 ml Milch
- 7 Eier
- 2 EL Speisestärke
- 1000 g Magerquark
- 500 g Speisequark (20 % Fettgehalt)
- 50 g gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG



Schritt 1 Mehl, Puderzucker und 2 Prisen Salz in einer Schüssel mischen. 200 g Butter in Würfeln und 3 EL kaltes Wasser dazugeben. Mit den Händen zu einem Teig verkneten. 30 Min. kalt stellen. Ein tiefes Backblech (ca. 38 x 45 cm) fetten. Den Teig gleichmäßig auf dem Boden des Backblechs festdrücken. Mit einer Gabel einstechen. Die Form kalt stellen.



Schritt 2 Das Vanillepuddingpulver mit 100 g Zucker und 100 ml Milch glatt rühren. Die übrige Milch in einem Topf aufkochen. Den Pudding-Mix in die kochende Milch rühren. Mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren bei mittlerer Temperatur 1 Min. köcheln lassen. In eine Rührschüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.



Schritt 3 100 g weiche Butter mit 300 g Zucker schaumig schlagen. 3 Eier dazugeben und auf höchster Stufe 1 Min. weiterschlagen. Stärke und beide Quarkstufen dazugeben und glatt rühren.



Schritt 4 Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Quarkmasse auf Mürbeteigboden verteilen, glatt streichen und den Kuchen im unteren Drittel des Backofens ca. 20 Min. vorbacken. Herausnehmen und auf einen Kuchenrost stellen.



Schritt 5 4 Eier für die Puddingschicht trennen. Die Eiweiße mit 70 g Zucker und 2 Prisen Salz zu einem festen Eischnee schlagen. Eigelbe in den warmen Pudding rühren. Eischnee unterheben. Die Creme esslöffelweise auf die weiche Kuchenoberfläche geben und vorsichtig glatt streichen. Mit Mandeln bestreuen. Den Kuchen im unteren Drittel weitere ca. 20 Min. backen. Komplette auskühlen lassen.



Schritt 6 Die abgekühlte Eierschecke mit einem Messer vom Backblechrand lösen. Mit einem angefeuchteten scharfen Messer die Eierschecke in gleich große Rechtecke schneiden, dabei immer wieder das Messer säubern und befeuchten.

Zubereitung: ca. 1½ Std.

Pro Stück: ca. 445 kcal, 19 g F, 54 g KH, 15 g E