

Käsekuchen

Raffinierte Varianten des beliebten Klassikers



Mandarinen-
Baiser-Käsekuchen
Seite 19

Deutschland 4,99 € Österreich 5,70 € · Schweiz 8,- sfr · BeNeLux 5,90 €



Erdbeerkäsekuchen



Cheesecake New York Style



Apfekäsekuchen mit Streuseln

Heftbestellservice

Bestellen Sie ganz einfach über unsere Website www.teichmann-verlag.de



Ausgabe 2/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 5/2019 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 1/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 6/2020 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 1/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 2/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 3/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 4/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 5/2021 – Preis: 3,99 €



Ausgabe 6/2021 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 1/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 2/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 3/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 4/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 5/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 6/2022 – Preis: 4,20 €



Ausgabe 1/2023 – Preis: 4,60 €



Ausgabe 2/2023 – Preis: 4,60 €

Diese Ausgaben von „Landbäckerei“ sind noch erhältlich, solange der Vorrat reicht. Jetzt schnell zugreifen!



Sie können uns auch anrufen, eine E-Mail mit Ihrer Adresse und Telefonnummer oder eine Postkarte mit Ihrer Adresse und Telefonnummer zusenden: Teichmann Verlag, Bestellservice, Postfach 1608, 77806 Bühl

Die Versandkosten betragen bei einem Heft 2,13 € (D) und von zwei bis fünf Heften 3,42 € (D). Ab einem Bestellwert von 20 € ist der Versand kostenfrei. Versandkosten ins Ausland bitte unter 07223/911930 erfragen.



07223/911932



bestellservice@teichmann-verlag.de

Unverbindliches Angebot, solange der Vorrat reicht!

„Landbäckerei“ ist auch als E-Paper erhältlich!

Gehen Sie einfach auf www.united-kiosk.de und geben Sie „Landbäckerei“ in die Suchmaske ein. Dann klicken Sie auf die Titelseite und schon können Sie auswählen, wie Sie die E-Paper-Ausgabe beziehen möchten. Viel Spaß!



Editorial

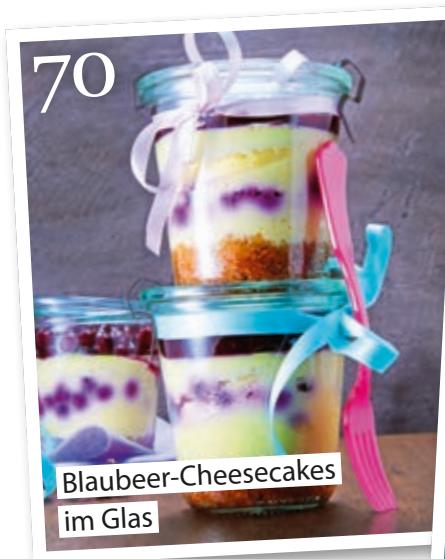
Da kommt Freude auf: Eine Zeitschrift voll mit Käsekuchenrezepten!

*Liebe Leserinnen,
liebe Leser!*

Wir müssen keine Umfrageergebnisse betrachten, um es zu wissen – rein gefühlsmäßig können wir es ohne Zögern sofort bestätigen: Käsekuchen gehören zu den großartigsten Genüssen, die wir auf unsere Kaffeetafeln zaubern! Die saftigen und cremigen Leckerbissen kommen bei Jung und Alt gut an und sind in so vielen Varianten anzutreffen, dass alle einen Favoriten finden können. Die runden oder eckigen Köstlichkeiten sind flexible Verwandlungskünstler unter den Kuchen. Sie können mit Früchten verfeinert, mit Rosinen gesüßt, mit Schokolade verziert oder unter einer Baiserhaube serviert werden. Mitunter krönen knusprige Streusel die Kuchen, manchmal kommen sie ohne Boden daher und dann wieder als Cheesecake auf leckeren Keksbröseln. In dieser „Landbäckerei Spezial“ laden wir Sie ein, die wunderbare Vielfalt des Käsekuchenkosmos zu erkunden. Lassen Sie sich mit verblüffenden Kompositionen überraschen und finden Sie neue Lieblingsrezepte!

*Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern,
Auswählen, Backen und Genießen!
Ihre Redaktion*

INHALT



Käsekuchen

Klassiker

Eierschecke	8
Feiner Käsekuchen	8
Espresso-Käsekuchen	9
Goldtröpfchen-Käsekuchen	10
Käsekuchen mit Herzen	11
Käsekuchen mit Rosinen	12
Omas Käsekuchen	13

Fruchtige Käsekuchen

Kirschkäsekuchen mit Baiserhaube	14
Apfelkäsekuchen mit Hagebuttenkonfitüre	16
Käsekuchen ohne Boden mit Himbeersoße	17
Kirschkäsetorte	18
Mandarinen-Baiser-Käsekuchen	19
Erdbeer-Käsekuchen	20
Schneller Aprikosenkäsekuchen mit Blätterteig	21
Zwetschgenkuchen Royale	22
Pfirsichtarte mit Marillentropfen	23
Pfirsich-Ricotta-Kuchen	23

Käsekuchen mit Streuseln

Apfelkäsekuchen mit Streuseln	27
Schoko-Kirsch-Käsekuchenstreifen mit Kokosstreuseln	28
Marmorkäsekuchen ohne Boden mit Streuseln	29
Streusel-Pudding-Käsekuchen mit Aprikosen	30
Mohn-Streusel-Käsekuchen	31

Käsekuchen mit Beeren

Apfel-Preiselbeer-Käsekuchen	32
Blaubeerkäsekuchen	34
Käsekuchen mit Himbeercreme	35
Kleiner Blaubeerkäsekuchen ohne Boden	36
Erdnuss-Beeren-Käsekuchen	37
Himbeer-Frischkäse-Kuchen	38
Blaubeerkuchen mit Schmand-Quark-Guss	39
Kleiner Zitronenkäsekuchen mit Himbeeren	40

Käsekuchen vom Blech

Käsekuchen mit Blaubeeren	44
Pflaumenkäsekuchen	44
Steppdeckenkuchen	44
Mandarinen-Quark-Kuchen	46
Schmand-Quark-Schnitten	47
Erdbeer-Orangen-Würfel	48
Pfirsich-Schmand-Kuchen	49

Cheesecakes

Cheesecake New York Style	53
Cheesecake mit Honig	54
Marmor-Cheesecake mit Erdbeersoße	55
Cheesecake mit Schokokekssboden	56
Cheesecake mit Amarenakirschen	57
Schokoladen-Cheesecake New York Style	58
Double Cheesecake	59

44**Käsekuchen mit Blaubeeren****21****Schneller Aprikosenkäsekuchen mit Blätterteig****29****Marmorkäsekuchen
ohne Boden mit Streuseln****14****Kirschkäsekuchen
mit Baiserhaube**

Cheesecake mit Äpfeln und Mandeln	60
Veganer Cheesecake mit Himbeerspiegel	61

Tropische Käsekuchen

Limetten-Quark-Schnitten mit Walnüssen	64
Tropische Käsetorte ohne Boden	64
Physaliskäsetorte	65
Heidelbeer-Kiwi-Käsekuchen	66
Mango-Limetten-Tee-Cheesecake	67

Käsekuchen im Glas

Schichtkäsetörtchen im Glas	68
Blaubeer-Cheesecakes im Glas	70
Cheesecakes mit Ziegenfrischkäse	71
Preiselbeer-Cranberry-Käsekuchen im Glas	71

Kleinigkeiten

Cheesecake-Törtchen mit Aprikosenmus	75
Cheesecake-Törtchen mit Erdbeeren	76
Himbeer-Vanille-Blumen	77
Mandel-Schmand-Küchlein	78
Mamis Mini-Cheesecakes	78
American Cranberry-Cheesecakes mit Beerensoße	79
Avocado-Quark-Muffins	80

Sonstiges

Wissenswertes	24
Küchenhelfer	50
Praktisches und Schönes	72
Gewinnrätsel	81
Vorschau/Impressum	82

*** Klassiker ***

KLASSISCH-SCHLICHTE VARIANTEN, DIE IHRESGLEICHEN SUCHEN

Mein Lieblingskuchen? Käsekuchen!



Eierschecke

In der Quarkcreme haben sich
leckere Rosinen versteckt.
Eine buttrige Eimasse bedeckt
das Kunstwerk.

Rezept auf Seite 8

*** Klassiker ***



Feiner Käsekuchen

Saure Sahne, Quark und
Schichtkäse sind das Geheimnis
der Creme, die zugleich frisch
als auch cremig ist.

Rezept auf Seite 8

Eierschecke

Zutaten für 20 Stücke

Für den Hefeteig:

- ❖ 125 ml Milch
- ❖ 100 g Butter oder Margarine
- ❖ 300 g Weizenmehl
- ❖ 1 Päckchen Trockenbackhefe
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 4 Tropfen Zitronenaroma
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei

Für den Quarkbelag:

- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 40 g Zucker
- ❖ 500 ml Milch
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 65 g Rosinen

Für die Eiercreme:

- ❖ 4 Eiweiß
- ❖ 125 g weiche Butter
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 4 Eigelb
- ❖ 15 g Speisestärke

1. Für den Hefeteig: Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. Für den Quarkbelag: Aus Vanillepuddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Pudding in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen. Quark und Rosinen unter den erkalteten Pudding rühren.

3. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Eine Fettpfanne oder ein Backblech fetten.

4. Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz

durchkneten. Teig auf dem Blech ausrollen. Quarkbelag auf den Teig streichen.

5. Für die Eiercreme: Eiweiß sehr steif schlagen. Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach unterrühren. Eischnee auf die Eigelbmasse geben, Speisestärke darüber sieben und beides vorsichtig unterheben. Creme auf dem Quarkbelag verteilen und glatt streichen.

6. Im unteren Drittel des Backofens ca. 30 Min. backen. Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

TIPPS!

- ❖ Weichen Sie die Rosinen für den Quarkbelag vorher in 2 EL Rum ein.
- ❖ Wenn Sie kein Backblech mit einem hohen Rand zur Verfügung haben, können Sie den Kuchen auch in einem Backrahmen in der Größe des Backblechs auf das Backblech stellen.



Feiner Käsekuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für den Knetteig:

- ❖ 250 g Weizenmehl
- ❖ 1/2 TL Backpulver
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei
- ❖ 150 g weiche Butter oder Margarine

Für den Belag:

- ❖ 400 g kalte Sahne
- ❖ 5 Eier
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 2 Pck. Vanillezucker
- ❖ 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- ❖ 2 Pck. Sahnepuddingpulver
- ❖ 400 g saure Sahne
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 500 g Schichtkäse (20 %)

1. Einen Springformboden (28 cm Ø) fetten. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

2. Für den Knetteig: Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teigs auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in das untere Drittel des Backofens schieben und ca. 15 Minuten backen.

3. Den vorgebackenen Boden auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand an die Form drücken, sodass ein ca. 4 cm hoher Rand entsteht.

4. Für den Belag: Die Sahne steif schlagen. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 2 Minuten aufschlagen. Puddingpulver, saure Sahne, Quark und Schichtkäse unterrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben.

5. Die Quarkmasse gleichmäßig in die Form gießen und bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 75 Minuten backen.

6. Den Kuchen nach der Backzeit noch ca. 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Dann in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen aus der Form lösen. Den Käsekuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und mit geschlagener Sahne servieren.

Espresso-Käsekuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für den Crunchboden:

- ❖ 40 g Butter
- ❖ 250 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 40 g Zucker
- ❖ 25 ml Espresso

Für den Belag:

- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 400 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 175 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 4 Eier
- ❖ 60 ml Espresso

Zum Bestreuen:

- ❖ 50 g gemahlene Haselnüsse

Zum Verzieren:

- ❖ 200 g kalte Sahne
- ❖ 1 Päckchen Sahnesteif
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 30-40 Mokkabohnen

1. Für den Crunchboden: Butter zerlassen. Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Haselnüsse mit Zucker, Espresso und flüssiger Butter gut vermengen, auf dem Springformboden verteilen und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Boden ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

2. Für den Belag: Quark mit Frischkäse in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Zucker, Puddingpulver, Eier und Espresso unterrühren. Füllung auf dem Boden glatt streichen. Die Springform auf einen mit Backpapier belegten Rost in das untere Drittel des vorgeheizten Ofens schieben und bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 40 Min. backen. Haselnüsse auf dem Kuchen verteilen und in ca. 10 Min. fertig backen.

3. Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Springform lösen und entfernen.

4. Zum Verzieren: Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit beliebiger Tüle geben und den Kuchen verzieren. Mit Mokkabohnen verzieren.



*Mit Mokkabohnen verziert:
So lecker, so kultig!*

Goldtröpfchen-Käsekuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für den Knetteig:

- ❖ 200 g Weizenmehl
- ❖ 2 gestrichene TL Backpulver
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 75 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 1 Ei

Für die Füllung:

- ❖ 750 g Magerquark
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 2 Päckchen Sahnepuddingpulver
- ❖ 3 Eigelb
- ❖ Saft einer Zitrone
- ❖ 500 ml Milch
- ❖ 250 ml Speiseöl

Für die Eiweißmasse:

- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 100 g Zucker

1. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

2. Für den Knetteig: Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen.

3. 2/3 des Teigs auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Form auf dem Rost in das untere Drittel des Ofens schieben und ca. 15 Min. vorbacken. Springform auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen.

4. Für die Füllung: Quark, Zucker und Puddingpulver mit dem Mixer (Rührstäbe) zu einer glatten Masse verrühren. Übrige Zutaten hinzufügen und alles auf niedrigster Stufe verrühren. Hinweis: Die Masse ist sehr flüssig und spritzt!

5. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Schnecke einrollen, in die Form legen und am Rand der Form abrollen. Einen ca. 5 cm hohen Rand formen. Füllung hineingießen und im unteren Drittel des Ofens ca. 40 Min. backen.



6. Für die Eiweißmasse: Kurz vor Ende der Backzeit das Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unter-schlagen. Eiweißmasse auf den heißen Kuchen streichen und mehrmals mit einer Gabel durchziehen, so dass eine „Mondlandschaft“ entsteht. Ofentemperatur

auf 140 °C (Umluft: 120 °C) reduzieren. Kuchen erneut in den Ofen schieben und 30 Min. backen.

7. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Wenn der Kuchen kalt ist, bilden sich goldene Tröpfchen auf dem Baiser. Die Springform lösen, entfernen und den Kuchen auf eine Tortenplatte setzen.



Foto: Sandella

Käsekuchen mit Herzen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ **200 g Mehl**
- ❖ **1 TL Backpulver**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **200 g Margarine**
- ❖ **225 g Zucker**
- ❖ **4 Eier**
- ❖ **500 g Speisequark (20 %)**
- ❖ **1 Päckchen Vanillepuddingpulver**
- ❖ **250 g fettreduzierte Sahne zum Kochen (15 %)**
- ❖ **250 g Erdbeeren (frisch oder TK)**
- ❖ **125 g Gelierzucker ohne Kochen**
- ❖ **200 g Schmand**
- ❖ **1 Päckchen Vanillezucker**

- 1.** Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen. Mit 100 g Margarine, 75 g Zucker und 1 Ei mit den Knethaken des Handrührers und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- 2.** Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen oder fetten. Teig in die Form drücken, dabei einen Rand formen. Teig in der Form bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.
- 3.** Ofen auf 220 °C (Umluft: 200 °C) vorheizen. 100 g Margarine bei kleiner Hitze im Topf schmelzen. Margarine, Quark, restlichen Zucker und Puddingpulver mit dem Handrührer cremig aufschlagen. Restliche Eier nacheinander kurz unterrühren. Danach die Sahne unterrühren.
- 4.** Masse in die Form füllen und die Oberfläche glatt streichen. Kuchen 15 Min. im

vorgeheizten Ofen backen. Ofentemperatur auf 120 °C (Umluft: 100 °C) reduzieren und den Kuchen für weitere 45 Min. backen. Ofen ausschalten und den Kuchen bei geschlossener Ofentür 1 Std. im Ofen abkühlen lassen. Ofentür öffnen und den Kuchen weitere 15 Min. abkühlen lassen.

- 5.** Erdbeeren putzen und halbieren oder TK-Erdbeeren auftauen und abtropfen lassen. Erdbeeren und Gelierzucker mit dem Pürierstab ca. 45 Sek. gründlich mixen.
- 6.** Schmand mit Vanillezucker glatt rühren und auf dem Kuchen verteilen. Erdbeeraufstrich als runde Kleckse kreisförmig auf dem Käsekuchen verteilen. Die Spitze eines Holzstäbchens kreisförmig durch die Kreise ziehen und so aus den Punkten Herzen machen. Käsekuchen mindestens 2 Std. kühlen.

Für alle, die gern süße
Rosinen naschen!



Foto: Sanella

Käsekuchen mit Rosinen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ **200 g Mehl**
- ❖ **1 TL Backpulver**
- ❖ **2 Prisen Jodsalz**
- ❖ **100 g Margarine + zum Fetten der Form**
- ❖ **250 g Zucker**
- ❖ **5 Eier**
- ❖ **1 Zitrone**
- ❖ **100 g Rosinen**
- ❖ **750 g Magerquark**
- ❖ **200 g Sahne**
- ❖ **4 EL Speisestärke**

- 1.** Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz vermischen. Mit Margarine, 100 g Zucker und 1 Ei mit den Knethaken des Handrührers und dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen oder fetten, den Rand fetten. Teig in die Form drücken, dabei einen Rand formen. Teig in der Form kalt stellen.
- 2.** Ofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Rosinen waschen und abtropfen lassen.
- 3.** Die restlichen Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz mit den Quirlen des elektrischen Handrührers steif schlagen. Eigelb mit Quark, Sahne und restlichem Zucker cremig schlagen. Zitronenabrieb und Speisestärke unterrühren. Eischnee und Rosinen portionsweise mit dem Schneebesen unterheben.
- 4.** Quarkmasse auf den Teigboden geben und im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min. backen. 10 Min. abkühlen lassen. Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen und Ring entfernen. Käsekuchen mindestens 30 Min. kühlen.

Omas Käsekuchen

Zutaten für 1 Brot

Für den Knetteig:

- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 65 g Zucker
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 1 Ei
- ❖ 2 TL Backpulver

Für die Quarkfüllung:

- ❖ 500 g Quark
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 60 g Butter
- ❖ 45 g Mehl
- ❖ 125 ml Milch
- ❖ 2 Eier
- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker

1. Für den Knetteig: Die Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Das Ei und den Zucker hinzufügen und alles gut vermengen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in die Eimasse sieben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes einen glatten Teig kneten.

2. 1/3 des Teigs beiseite legen. Die übrigen 2/3 in eine Springform (26 cm Ø) geben und den Boden sowie aus dem 1/3 des Teigs den Rand formen.

3. Für die Quarkfüllung: Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Eier dazugeben und erneut rühren. Das Mehl auf das Butter-Zuckergemisch sieben und unterrühren. Den Quark und die Milch zufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren.

4. Die Quarkmasse in die Springform auf den Knetteig füllen. Anschließend den Kuchen bei 180 °C ca. 40 Minuten goldgelb backen.



Foto: Meggle

von Kirschen bis Mandarinen, von Äpfeln bis Zwetschgen:

Mit der Extraption Fruchtgenuss!

Kirschkäsekuchen mit Baiserhaube

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 75 g weiche Butter
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei

Für die Quarkmasse:

- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 60 ml Öl
- ❖ 3 Eigelb
- ❖ 200 ml Milch
- ❖ 250 g Sahne
- ❖ 350 g entsteinte Kirschen

Für die Baiserhaube:

- ❖ 3 Eiweiß
- ❖ 150 g Zucker
- Außerdem:**
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Teig: Mehl mit Backpulver mischen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei zugeben. Rasch zu einem glatten Teig verkneten und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig in eine Springform (26 cm Ø) geben und einen 2 cm hohen Rand formen.

2. Für die Quarkmasse: Zucker mit Vanillepuddingpulver mischen. Quark, Salz, Öl und Eigelb zu einer glatten Masse verrühren. Das Puddingpulver gut unterrühren. Die Milch und die Sahne zugeben.

3. Die Quarkmasse auf den vorbereiteten Boden geben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten

Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 45 Minuten backen.

4. Für die Baiserhaube: Das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers aufschlagen, dabei langsam den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu einem festen Eischnee schlagen.

5. Das Baiser auf den noch warmen Kuchen geben und mit einem Messer wellenförmig aufstreichen. Den Kuchen weitere 15-20 Minuten backen, bis die Baiserhaube leicht gebräunt ist.

6. Nach dem Backen den Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen. Aus der Springform lösen und auskühlen lassen. Den Kuchen leicht mit Puderzucker bestäuben.

*** Fruchtige Käsekuchen ***

Wie eine watteweiche Wolke
schwebt die pomöse Baisermasse
auf dem Kirschkäsekuchen



*** Fruchtige Käsekuchen ***



Foto: Maintal Konfitüren

Apfelkäsekuchen mit Hagebuttenkonfitüre

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ **200 g Vollkornbutterkekse**
- ❖ **100 g weiche Butter**
- ❖ **5 kleine Äpfel (ca. 620 g)**
- ❖ **500 g Sahnequark**
- ❖ **200 g Sahne**
- ❖ **250 g Zucker**
- ❖ **2 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **1 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen**
- ❖ **3 Eier**
- ❖ **4 EL Hagebuttenkonfitüre**

- 1.** Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und den Beutel verschließen. Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Keksbrösel mit Butter verkneten und auf dem Formboden zu einem gleichmäßigen Boden andrücken. Äpfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen.
- 2.** Quark, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eier verrühren. Etwas Quarkmasse auf dem Keksboden verstreichen. Die

Apfelhälften mit der Schnittfläche nach unten in der Form auslegen und die restliche Quarkmasse darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen.

- 3.** Den Kuchen aus dem Backofen nehmen. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Anschließend vom Formrand lösen. Den Kuchen ca. 4 Stunden auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und mit der Hagebuttenkonfitüre verzieren.

Käsekuchen ohne Boden mit Himbeersoße

Zutaten für 16 Stücke

Für den Käsekuchen:

- ❖ 1 Biozitrone
- ❖ 125 g Rosinen
- ❖ 125 g Butter oder Margarine
- ❖ 200-250 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 4 Eier
- ❖ 1 kg Magerquark
- ❖ 25 g Grieß
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 1 Päckchen Backpulver

Für die Himbeersoße:

- ❖ 400 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
- ❖ 185 g Gelierzucker für kalt gerührte Fruchtaufstriche

1. Für den Käsekuchen: Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen. Die Rosinen waschen und trocknen.

2. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Quark, Grieß, Puddingpulver, Backpulver, Zitronensaft und -scha- lenabrieb zufügen, zuletzt die Rosinen unterheben.

3. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben. Im vor- geheizten Backofen bei 160 °C (Umluft: 140 °C) 60-70 Min. backen.

4. Für die Himbeersoße: Himbeeren waschen und mit dem Gelierzucker in ein hohes Gefäß geben. Alles ca. 45 Sek. mi- xen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Kuchen mit der Himbeersoße servieren.

TIPPS!

- ❖ Wenn Sie keine Kerne in der Himbeersoße mögen, mixen Sie die Beeren. Danach streichen Sie diese durch ein feines Sieb. Dann erst mit dem Gelierzucker ver- mischen und nochmals mixen.
- ❖ Probieren Sie auch andere Fruchtsoßen z. B. mit Erdbeeren oder Heidelbeeren aus.

Zu köstlich: Servieren Sie den Käsekuchen mit feiner Himbeersoße!



Kirschkäsetorte

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ **200 g Mehl**
- ❖ **1 Msp. Backpulver**
- ❖ **275 g Zucker**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **3 Eier**
- ❖ **100 g Margarine**
- ❖ **1 kg frische Sauerkirschen**
- ❖ **250 g Quark (20 %)**
- ❖ **250 g Schmand**
- ❖ **1 Päckchen Vanillepuddingpulver**
- ❖ **2 EL Mandelblättchen**
- ❖ **2 Päckchen rotes Tortengusspulver**

- 1.** Mehl, Backpulver, 50 g Zucker, Salz, 1 Ei und Margarine zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.
- 2.** Kirschen waschen und entkernen. Mit 100 g Zucker und 200 ml Wasser kurz aufkochen und abkühlen lassen.
- 3.** 2/3 des Teigs ausrollen. Auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform (24 cm Ø) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C; Gas: Stufe 2) ca. 10 Minuten vorbacken. Boden leicht auskühlen lassen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und als Rand ca. 4 cm hoch in die Form drücken.
- 4.** Restliche Eier mit 100 g Zucker dickschaumig schlagen. Quark,

Schmand und Puddingpulver gleichmäßig unterrühren. Masse auf den Boden geben und glatt streichen. Bei gleicher Temperatur ca. 50 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

- 5.** Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun rösten. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Kirschflüssigkeit mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Mit restlichem Zucker und Tortengusspulver glatt rühren und nach Packungsanweisung zubereiten.
- 6.** Die Kirschen auf die Quarkmasse geben. Den Guss darüber verteilen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und fest werden lassen. Anschließend die Kirschkäsetorte vorsichtig aus der Form lösen und servieren.



*** Fruchtige Käsekuchen ***



Foto: Meggie, Food & Foto, Hamburg

Mandarinen-Baiser-Käsekuchen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ **175 g Mandarinen (Abtropfgewicht, Dose)**
- ❖ **100 g weiche Joghurtbutter**
- ❖ **375 g Zucker**
- ❖ **1 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **3 Eier**
- ❖ **40 g Weichweizengrieß**
- ❖ **25 g + 1 TL Speisestärke**
- ❖ **750 g Magerquark**
- ❖ **Schalenabrieb einer Biozitrone**
- ❖ **Salz**
- ❖ **4 Eiweiß**
- ❖ **2 EL Mandelblättchen**
- ❖ **Fett und Grieß für die Form**

1. Die Mandarinen abtropfen lassen. Joghurtbutter, 150 g Zucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Eier trennen. Eigelb nacheinander unter die Masse rühren. Grieß und 25 g Stärke unterrühren. Quark und Zitronenschale zugeben.
2. 3 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Mit Mandarinen unter die Quarkmasse heben. Eine Springform (26 cm Ø) fetten und mit Grieß ausstreuen. Die Quarkmasse in die Form geben

und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C; Gas: Stufe 2) 50-55 Min. backen.

3. 4 Eiweiß steif schlagen, dabei restlichen Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. 1 TL Stärke unterrühren. Baisermasse auf dem gebackenen Kuchen verstreichen, einen Rand von ca. 1 cm lassen. Mit Mandeln bestreuen. Im Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C; Gas: Stufe 3) 8-10 Min. backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

*** Fruchtige Käsekuchen ***



Foto: Photoart

Erdbeerkäsekuchen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ **200 g Haferkekse**
- ❖ **100 g Butter**
- ❖ **3 EL Zitronensaft**
- ❖ **Schalenabrieb einer Biozitrone**
- ❖ **400 g Erdbeeren**
- ❖ **250 ml Rhabarbersaft**
- ❖ **210-240 g Zucker**
- ❖ **1 Päckchen Erdbeerpuddingpulver**
- ❖ **400 g Frischkäse**
- ❖ **500 g Sahnequark**
- ❖ **1 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **4 Eier**
- ❖ **50 g Mehl**

- 1.** Ofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Kekse in einen großen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz fein zerkrümeln.
- 2.** Butter in einem kleinen Topf schmelzen und etwas abkühlen lassen. Kekskrümel mit zerlassener Butter, Zitronensaft und der Hälfte des Zitronenschalenabriebs vermengen.
- 3.** Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier belegen und mit Springformrand umschließen. Keks-Butter-Masse in der Springform verteilen und gut andrücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 8 Min. vorbacken. Form aus dem Ofen holen und Boden etwas abkühlen lassen.
- 4.** Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln. Rhabarbersaft mit 50-80 g Zucker verrühren. 6 EL gezuckerten Saft ab-

nehmen und mit Puddingpulver verrühren. Restliche Saft-Zucker-Mischung aufkochen. Angerührtes Puddingpulver hineinrühren und kurz aufkochen. Vom Herd ziehen, Erdbeerstücke unterrühren und den Pudding etwas abkühlen lassen.

- 5.** Backofentemperatur auf 140 °C (Umluft: 120 °C) reduzieren. Frischkäse mit Quark, restlichem Zitronenschalenabrieb, Vanillezucker, restlichem Zucker und Eiern verquirlen. Am Schluss das Mehl unterrühren.
- 6.** Die Hälfte der Quarkcreme auf den Boden streichen. Die Hälfte des Erdbeerpuddings darauf verteilen. Restliche Quarkcreme daraufgießen, glatt streichen und mit restlichem Erdbeerpudding beträufeln.
- 7.** Käsekuchen im vorgeheizten Backofen 80-90 Minuten backen. Dann in der Form vollständig auskühlen lassen.

Schneller Aprikosen-käsekuchen mit Blätterteig

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 300 g Blätterteig (TK)
- ❖ 250 g Aprikosen (Abtropfgewicht, Dose)
- ❖ 5 Eiweiß
- ❖ 100 g weiche Butter oder Margarine
- ❖ 100 g Puderzucker
- ❖ 5 Eigelb
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 500 g Speisequark (20 %)
- ❖ 200 g Sahne
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen. Ofen auf 220 °C vorheizen.

2. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen und mit den Blätterteigscheiben am Boden und Rand auslegen. Dabei einige Platten zurechtschneiden, die Lücken damit auskleiden und andrücken.

3. Das Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine geschmeidig rühren. Nach und nach den Puderzucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Eigelb auf höchster Stufe unterrühren.

4. Puddingpulver, Quark und Sahne auf niedrigster Stufe unterrühren. Eischnee und Mandarinen unterheben. Die Masse in die Springform füllen. Im Backofen auf der unteren Einschubleiste ca. 50 Minuten backen.

5. Den Springformrand lösen und entfernen. Den Käsekuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.



Foto: Photoart

*** Fruchtige Käsekuchen ***

Zwetschgenkuchen Royale

Zutaten für 16 Stücke

Für den All-in-Teig:

- ❖ 60 g Weizenmehl
- ❖ 20 g Speisestärke
- ❖ 2 gestrichene TL Backpulver
- ❖ 60 g Zucker
- ❖ 2 Eier

Für den Knetteig:

- ❖ 250 g Weizenmehl
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei
- ❖ 150 g weiche Butter oder Margarine

Für den Belag:

- ❖ 50 g Butter
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 100 g gehobelte Mandeln
- ❖ 1 Ei

Für die Füllung:

- ❖ 800 g Zwetschgen
- ❖ 2 Eier
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- ❖ 500 g Speisequark (20 %)

Außerdem:

- ❖ 3 gehäufte EL Pflaumenmus

1. Für den All-in-Teig: Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Einen Springformboden fetten und mit Backpapier belegen. Teig in der Springform glatt streichen. Springform auf dem Rost in das untere Drittel des vorgeheizten Ofens schieben und bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 14 Min. backen. Den Springformrand lösen und entfernen. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Erkaltete Springform säubern und Springformboden fetten.

3. Für den Knetteig: Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig



verarbeiten. Gut die Hälfte des Teigs auf dem Springformboden ausrollen und den Springformrand darumlegen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand an die Form drücken, sodass ein 4 cm hoher Rand entsteht. Boden mit Pflaumenmus bestreichen und den gebackenen Boden darauflegen.

4. Für den Belag: Butter in einem Topf zerlassen. Zucker hinzufügen und so lange verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Mandeln unterrühren und alles etwas abkühlen lassen. Das Ei unterrühren.

5. Für die Füllung: Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und aufrecht fächerförmig auf den Boden legen. Eier

mit Zucker schaumig schlagen. Puddingpulver, Zimtpulver und Quark unterrühren. Quarkmasse über den Zwetschgen verteilen und die Form etwas aufklopfen, sodass sich die Masse auch zwischen den Zwetschgen verteilt. Den Belag darauf verteilen.

6. Die Form auf dem Rost in den Ofen schieben. Hinweis: Rost mit Backpapier belegen, da eventuell etwas Fett auslaufen kann. Form auf dem Rost in das untere Drittel des Ofens schieben und ca. 55 Min. backen, evtl. abdecken. Den Kuchen noch 10 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen, dann auf einem Kuchenrost erkalten lassen und aus der Springform lösen.

*** Fruchtrige Käsekuchen ***

Pfirsichtarte mit Marillentropfen

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 1 Biozitrone
- ❖ 250 g Mehl
- ❖ 25 g Puderzucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei
- ❖ 125 g Butter
- ❖ 50 g Zartbitterschokolade
- ❖ 425 ml Pfirsiche (Dose)
- ❖ 250 g Quark (20 %)
- ❖ 200 g Rosenmarillenkonfitüre
- ❖ 100 g Zucker
- ❖ 150 ml Milch
- ❖ 1 Päckchen Vanillesoße (ohne Kochen)
- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 30 g Pistazienkerne

1. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Mehl, Puderzucker, Zitronenschale, Vanillezucker, Salz, Ei, 1 EL kaltes Wasser und Butter in Flöckchen in eine Rührschüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann kurz mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

2. Eine Tarteform (26 cm Ø) mit Lift-off-Boden fetten und mit Mehl

ausstäuben. Den Teig zu einem Kreis (30-32 cm Ø) ausrollen und die ganze Form damit auslegen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

3. Den Tarteboeden im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 25-30 Minuten backen. Tarte in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen, aus dem Formrand lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Die Schokolade hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Schokolade auf dem kalten Tarteboeden verstreichen.

5. Pfirsiche in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und würfeln. Quark, 100 g Rosenmarillenkonfitüre, Zucker, Milch und Soßenpulver mit den Schneebesen des Handrührgeräts kräftig verrühren. Sahne steif schlagen. Pfirsichwürfel und Sahne unter die Quarkcreme heben. In die Tarte füllen und glatt streichen. Restliche Rosenmarillenkonfitüre durch ein Sieb streichen und auf der Creme verteilen. Pistazien hacken und Tarte damit bestreuen. Tarte ca. 5 Stunden kalt stellen.



Pfirsich-Ricotta-Kuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 150 g Weizenmehl (Type 550)
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 75 g Margarine
- ❖ 60 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Ei

Für den Belag:

- ❖ 3 Eier
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- ❖ 40 g Speisestärke
- ❖ 500 g Ricotta oder Speisequark (20 %)
- ❖ 3 Pfirsiche
- ❖ 1-2 EL Aprikosenkonfitüre
- ❖ 2 EL gemahlene Pistazienkerne

1. Für den Teig: Mehl, Backpulver, Margarine, Zucker, Vanillezucker und Ei verkneten.

2. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig etwas größer als die Springform ausrollen. Teig in die Form geben und dabei einen Rand hochziehen.

3. Für den Belag: Eier, Zucker, Bourbon-Vanillezucker und Stärke verrühren. Ricotta daruntermischen. Ricottacreme auf den Kuchenboden geben.

4. Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden und auf der Ricottacreme verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 60-70 Min. backen.

5. Aprikosenkonfitüre erwärmen und die Pfirsichspalten damit bestreichen. Pfirsich-Ricotta-Kuchen mit gemahlenen Pistazien bestreuen.



Küchenplanung leicht gemacht

Quark, Eier, Frischkäse, Milch: Für Käsekuchen und Co. werden unter anderem Zutaten aus dem Kühlschrank benötigt. Besonders energiesparend lagern Sie diese, wenn Sie das Gerät möglichst weit entfernt von Herd, Backofen und anderen Wärmequellen aufstellen. So muss der Kälteschrank nicht unnötig Energie aufbringen, um die zusätzliche Wärme zu verarbeiten.

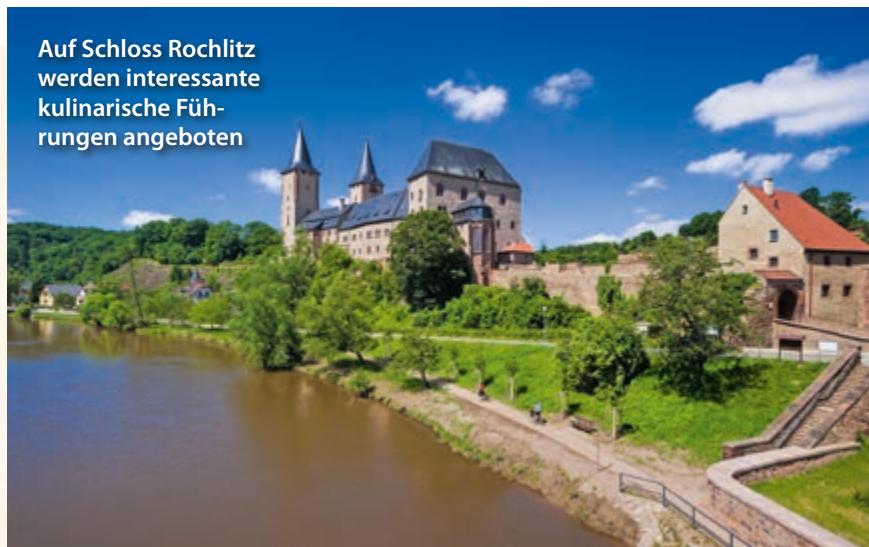
Amerikanischer Käsekuchen als Stieleis

Zu den Eistrends für den Sommer zählt laut Branchenverband „Eis Info Service“ neben vielen veganen Eissorten die Variante „Strawberry Cheesecake“. Sie ist bereits seit einigen Jahren als Eiscreme zum Löffeln und in kugelförm bekannt. Neuerdings gibt es die Sorte auch am Stiel.

Feinste Aromen im Filterkaffee

Zum Käsekuchen gehört für viele eine gute Tasse Kaffee. Wer auf Filtermaschinen setzt, sollte vor dem Aufbrühen den Papierfilter gut durchfeuchten und dann erst das Kaffeepulver einfüllen. So verschwindet laut Profitipp ein möglicher Papiergeschmack.

Auf Schloss Rochlitz werden interessante kulinarische Führungen angeboten



Unterhaltsamer Freizeitspaß für Groß und Klein

Der Käsekuchen und das Gelbe vom Ei

Die Kulinarik und das Backen im Speziellen sind beliebte Themen für Führungen und andere touristische Angebote. Hier finden Sie einige Beispiele für Ihre Freizeitgestaltung:

- In **Kindenheim bei Bad Dürkheim in der Pfalz** lockt der „Käskuchen-Wanderweg“ Genießer und Wanderfreunde gleichermaßen an. Der etwa 3,5 km lange Rundweg folgt Wegmarkierungen, die ein Kuchenstück sowie ein Schritt-für-Schritt-Rezept zeigen. Das Rezept – natürlich für einen Käsekuchen – wurde übrigens bei einem Wettbewerb ermittelt. Die Tour führt zu den schönsten Aussichtspunkten und Sehenswürdigkeiten der Gemeinde. Infos: www.kindenheim.com
- Im **Schloss Rochlitz, gelegen zwischen Leipzig, Dresden und Chemnitz in Sachsen**, wird an mehreren Terminen im Juni und August unter den Namen „Das Gelbe vom Ei“ bzw. „Küchengeheim-

nisse“ Kinder- und Familienführungen angeboten. Darin erklärt eine verkleidete Küchenmagd auf spielerische und unterhaltsame Weise, wie die Menschen früher ohne Kühlschrank, Konservendose und Kaufhaus auskamen – und trotzdem täglich Essen auf den Tisch kam.

Infos: www.schloesserland-sachsen.de

- Manch ein Café ist besonders auf Käsekuchenbegeisterte eingestellt. So wirbt die „**Käsekuchenbäckerei Vincent**“ in **Quedlinburg** in Sachsen-Anhalt mit bis zu 193 verschiedenen Käsekuchenvarianten. Vor dem Aufstieg zum örtlichen Schloss können sich Einheimische und Gäste dort stärken.

Infos: www.käsekuchenkönig.de

- Im „**Café Guam**“ in Potsdam (Brandenburg) stehen beachtliche 30 Käsekuchenkompositionen zur Auswahl. Das Straßencafé befindet sich im Holländischen Viertel.

Infos: www.cafe-guam.de

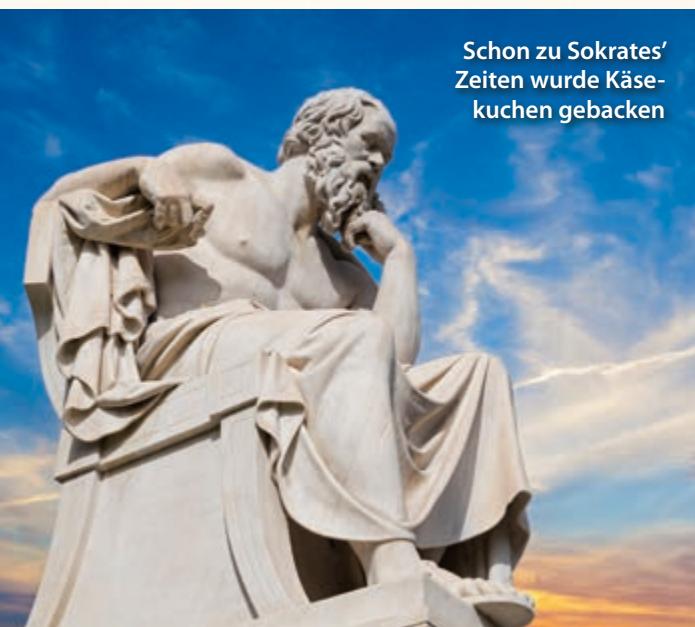
- Rund ums südbadische **Freiburg** ist **Stefans Käsekuchen** ein Begriff. Die gelben Verkaufsstände mit der saisonalen Auswahl an Käsekuchen begrüßen unter anderem auf Märkten die Naschkatzen.



Geschichte des Käsekuchens reicht bis in die Antike zurück

Vom Sportlersnack zum Klassiker

Schon zu Sokrates' Zeiten wurde Käsekuchen gebacken



Wenn es um Käsekuchen geht, haben vermutlich wir alle unsere Vorlieben. Für die eine muss der perfekte Kuchen schön cremig und sahnig sein, der andere bevorzugt eine frische, saftige Quarkmasse, und für manche sind Streusel unerlässlich. Laut den Leitsätzen des Deutschen Lebensmittelbuchs, das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft veröffentlicht wird und Leitlinien für die Lebensmittelkennzeichnung enthält, sollen im einzelnen Gebäck auf 2 Teile Teig etwa 3 Teile Käsemasse kommen. Für die Käsemasse sind mindestens 30 Prozent Speisequark oder Frischkäse zu verwenden. Käsekuchen gibt es in offener, gedeckter oder gefüllter Form sowie als besondere Variante ohne Boden.

Wie die alten Römer und Griechen im Detail ihre Käsekuchen zubereiteten, ist

nicht zurückzuverfolgen. Fest steht allerdings, dass sie die Köstlichkeit kannten und gern aßen. In mehreren Quellen aus dem 4. und 5. Jahrhundert vor Christus ist sie erwähnt. Unter anderem soll Xanthippe, die Ehefrau des Philosophen Sokrates, bei einem Zornausbruch auf einem Käsekuchen herumgetrampelt sein. Auch der Feldherr und Schriftsteller Cato der Ältere erwähnt in seinen Schriften den Kuchen. Außerdem finden sich Hinweise, dass eine Urform des Käsekuchens bereits um 700 vor Christus bei den Olympischen Spielen den Athleten als frühe Form des

Energyriegels, also als schneller Energielieferant, gereicht wurde. Damals bestand die Backware hauptsächlich aus Mehl, Ricotta und Honig und war sehr süß. Später tauchen die Quarkbackwaren im 14. Jahrhundert in einem französischen Kochbuch sowie in deutscher Sprache im Kochbuch von Anna Wecker aus dem Jahr 1598 auf. Letzteres war das erste von einer

Frau stammende, gedruckte Kochbuch auf Deutsch. Neben den üblichen Zutaten Quark, Eier, Zucker und Butter fügt sie Zimt zu. Das Gewürz, das uns heute vor allem in der Weihnachtszeit begegnet, war danach jahrhundertelang fast immer fester Bestandteil im Käsekuchen.

Anna Wecker setzt in ihrem Buch Zimt auf die Zutatenliste für Käsekuchen



Nicht zu neugierig sein!

Auch wenn es schwerfällt: Zügeln Sie Ihre Neugierde und halten Sie die Ofentür während des Backens so weit es möglich ist besser geschlossen. Laut einem Ratschlag des Zentralverbands des Deutschen Bäckerhandwerks verändert jedes Öffnen der Klappe die Innentemperatur. „Vor allem innerhalb der ersten zwei Drittel der Backzeit mögen es Kuchen und Brot gar nicht, wenn sie plötzlich Luft abbekommen, denn die lässt die Backraumtemperatur schlagartig absinken.“ Deshalb wird geraten, die Ofentür nicht vor der Stäbchen- oder Garprobe am Ende der Backzeit zu öffnen.

BUCHTIPP

Basteln und backen für schöne Feste

Besondere Feiertage und Feste nicht nur kulinarisch, sondern auch dekorativ gestalten, und das noch dazu mit Kindern: Darum geht es im neuen Buch „Basteln & Backen für Groß und Klein – Kreativ und lecker durch die Jahreszeiten“ von Doris Paesen. Die Frau, die als „cosyfoxes“ bekannt ist, hat ihre besten Rezepte und Basteltipps zusammengefasst. *Christophorus Verlag, 128 Seiten, ISBN: 978-3-8411-0284-3, 22,99 €*



*** Käsekuchen mit Streuseln ***



FÜNF PFIFFIGE VARIANTEN MIT BESONDEREM TOPPING

Streuselfans, aufgepasst!

Apfelkäsekuchen mit Streuseln

Zutaten für 16 Stücke

Für den Streuselteig:

- ❖ 250 g Butter
- ❖ 400 g Mehl
- ❖ 200 g Zucker
- ❖ 30 g gemahlene Haselnüsse
- ❖ 1 EL Zimtpulver
- ❖ 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- ❖ 750 g rotbackige Äpfel
- ❖ 2 EL Zitronensaft
- ❖ 3 Eier
- ❖ 375 g Quark
- ❖ 125 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Zitronenaroma
- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Außerdem:

- ❖ 2 TL Puderzucker

1. Für den Streuselteig: Die Butter schmelzen. 375 g Mehl, Zucker, Nüsse, Zimtpulver und Salz mischen. Die Butter auf einmal dazugeben und alles zu einem krümeligen Teig verkneten. Das restliche Mehl darüber sieben und nochmals durchkneten. Den Teig kalt stellen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2. Für die Füllung: Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Mit Zitronensaft mischen. Die Eier trennen. Eigelb mit Quark, 100 g Zucker, Zitronenaroma und Puddingpulver verrühren.

3. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Eiweißmasse unter die Quarkcreme heben.

4. 2/3 des Streuselteigs in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) drücken. Mit den Äpfeln belegen und die Quarkcreme daraufstreichen. Mit den restlichen Streuseln belegen und auf der mittleren Einschubleiste des Ofens ca. 1 Stunde backen.

5. Den Kuchen herausnehmen und in der Springform erkalten lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und mit Apfelspalten garniert servieren.

Schoko-Kirsch-Käsekuchenstreifen mit Kokosstreuseln

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ 3 Eier
- ❖ 475 g Mehl
- ❖ 50 g Kokosraspel
- ❖ 230 g + 1 EL Zucker
- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
- ❖ Salz
- ❖ 125 g Margarine
- ❖ 720 g Sauerkirschen (Abtropfgewicht, Glas)
- ❖ 35 g Speisestärke
- ❖ 50 g Zartbitterkuvertüre
- ❖ 600 g Magerquark
- ❖ 6 EL Milch
- ❖ 6 EL Pflanzencreme
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 20 g Kakao
- ❖ 1 Päckchen Vanillepudding-pulver zum Kochen

1. 1 Ei trennen. 175 g Mehl, Kokosraspel, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz, Eigelb und Margarine in Flöckchen in eine Rührschüssel geben. Erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann kurz mit den Händen zu Streusel verkneten.

2. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 7-8 EL Kirschsaft und Stärke glatt rühren. Restlichen Saft und 1 EL Zucker in einem Topf aufkochen. Stärke einrühren und unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Kirschen unterheben, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

3. Zartbitterkuvertüre hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen. 150 g Quark, Milch, Pflanzencreme, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer Schüssel verrühren. Kuvertüre kurz unterrühren. Restliches Mehl, Backpulver und Kakao mischen, zufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten.

4. Den Teig auf einem großen Bogen Backpapier mit den Händen und der Teigrolle zu einem Rechteck (ca. 24 x 38 cm) ausrollen. Teig mit dem Backpapier auf



ein kleines Backblech (ca. 20 x 38 x 4 cm) heben. Backpapier und Teig sollen dabei am Rand hochstehen. Ersatzweise eignet sich auch ein eckiger Bräterdeckel aus Metall (ca. 20 x 34 cm).

5. Restliche Eier trennen. Restlichen Quark, 50 g Zucker, Eigelb und Pudding-pulver zu einer glatten Creme verrühren. 3 Eiweiß steif schlagen, dabei zum Schluss restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben. **6.** Das Kirschkompost der Länge nach als Streifen in die Mitte des Teigs geben. Die

*Kokos und Kirsch:
ein wenig Karibik, ein
wenig Schwarzwald!*

Quarkcreme jeweils rechts und links als Streifen daneben geben. Die Streusel zum Schluss darauf verteilen.

7. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 50 Minuten backen.

8. Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Anschließend mit dem Backpapier aus der Form heben und in 12 Streifen schneiden. Zum Servieren Streifen gegebenenfalls nochmals quer halbieren.

*** Käsekuchen mit Streuseln ***



Foto: Photoart

Marmorkäsekuchen ohne Boden mit Streuseln

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 4 Eier
 - ❖ 200-250 g Zucker
 - ❖ 20 g Zartbitterkuvertüre
 - ❖ 1 kg Quark
 - ❖ 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- Für die Streusel:**
- ❖ 100 g Mehl
 - ❖ 50 g Butter
 - ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
 - ❖ 100 g Knuspermüsli
 - ❖ 50 g gehackte Haselnüsse
 - ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Teig: Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

2. Die Eier mit Zucker schaumig schlagen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Den Quark und das Puddingpulver unterrühren. Den Teig halbieren. Unter eine Hälfte die flüssige Kuvertüre rühren.

3. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die beiden Teige abwechselnd löffelweise in die Mitte der Form geben. Im Backofen auf der mitt-

leren Einstichleiste ca. 20 Minuten backen.

4. Für die Streusel: Mehl, Müsli, Butter, Vanillezucker und Nüsse zu Streusel zerkrümeln. Die Streusel auf den Käsekuchen geben und weitere 40 Minuten backen.

5. Den Käsekuchen in der Springform ca. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Streusel-Pudding-Käsekuchen mit Aprikosen

Zutaten für 16 Stücke

Für den Hefeteig:

- ❖ 50 g Walnüsse
 - ❖ 250 g Mehl
 - ❖ 1 Pck. Trockenbackhefe
 - ❖ 50 g Zucker
 - ❖ 1 Ei
 - ❖ 50 g geschmolzene Butter
 - ❖ 120 ml zimmerwarme Milch
- Für den Puddingbelag:**
- ❖ 1 Pck. Vanillepuddingpulver
 - ❖ 400 ml Milch
 - ❖ 40-50 g Zucker
 - ❖ 100 g Schmand
 - ❖ 850 g Aprikosen (Dose)

Für die Streusel:

- ❖ 200 g Walnüsse
- ❖ 100 g Mehl
- ❖ 80 g Zucker
- ❖ 90 g geschmolzene Butter

Außerdem:

- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Hefeteig: Walnüsse fein mahlen. Mehl mit Hefe, Zucker und Walnüssen in einer Schüssel mischen. Ei, Butter und Milch zugeben und mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Für den Puddingbelag: Das Puddingpulver mit 100 ml Milch verrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel geben und den Schmand unterrühren. Abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Für die Streusel: Walnüsse in einem elektrischen Zerkleinerer nicht zu fein mahlen. Walnüsse, Mehl und Zucker mischen und die Butter zugeben und zu Streusel kneten.

4. Hefeteig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Kuchenform (30 cm Ø) fetten und mit Hefeteig auslegen, dabei am Rand etwas hochdrücken. Puddingcreme darauf verstreichen, mit Aprikosen belegen und die Streusel auf dem Kuchen verteilen.

5. Den Kuchen anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 3-4) ca. 20-25 Minuten backen.



Foto: California Walnut Commission



Foto: Kerrygold

Mohn-Streusel-Käsekuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für den Mürbeteig:

- ❖ 340 g Mehl
 - ❖ 150 g Butterschmalz oder Butter
 - ❖ 120 g Zucker
 - ❖ 1 TL Backpulver
 - ❖ 3-4 EL Naturjoghurt
- Für die Füllung:**
- ❖ 400 g Quark (40 %)
 - ❖ 350 g Naturjoghurt
 - ❖ 3 Eier
 - ❖ 150 g Sahne
 - ❖ 150-170 g Zucker
 - ❖ Schalenabrieb einer Biozitrone
 - ❖ 80 g Mehl
 - ❖ Mark einer Vanilleschote
 - ❖ 150 g gemahlener Mohn
- Außerdem:**
- ❖ 100 g gehackte Mandeln

1. Für den Mürbeteig: Alle Zutaten außer dem Naturjoghurt in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig vermengen. Anschließend den Joghurt hinzugeben und gut verkneten. Der Mürbeteig sollte nicht zu trocken aber auch nicht klebrig sein.

2. 2/3 des Teigs zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen. In eine gefettete Springform (28 cm Ø) legen, andrücken und einen Rand gleichmäßig formen.

3. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Boden 7-10 Minuten vorbacken. Den restlichen Teig bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank legen.

4. Für die Füllung: Den Quark mit dem Joghurt cremig rühren, Eier nach und nach hinzufügen. Sahne

dazugeben und gut verrühren. Zum Schluss die restlichen Zutaten, bis auf den Mohn, gut unterrühren. 1/4 der Masse in eine Schüssel geben und den Mohn unterrühren.

5. Beginnend mit der hellen Masse, im Wechsel die Vanillemasse und die Mohnmasse (4 EL Vanille, 2 EL Mohn) auf den Boden geben bis beide Massen aufgebraucht sind. Der Rand sollte mit der Füllung abschließen.

6. Den restlichen Teig mit den Mandeln zu Streusel verkneten und über die Füllung geben.

7. Den Kuchen bei 160 °C (Umluft) 45-55 Min. backen. Eventuell nach 35 Min. mit Backpapier abdecken, falls der Kuchen zu dunkel wird. Die Füllung sollte beim Hin- und Herschieben nicht mehr wackeln.

FEINE KUCHEN MIT LECKEREIEN AUS DEM GARTEN DER NATUR

Beeren versüßen uns den Kaffeeklatsch

Apfel-Preiselbeer-Käsekuchen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ **125 g Butter**
- ❖ **225 g Zucker**
- ❖ **5 Eier**
- ❖ **250 g Mehl**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **700 g Doppelrahmfrischkäse**
- ❖ **250 g Magerquark**
- ❖ **1 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **50 g Hartweizengrieß**
- ❖ **1 EL Speisestärke**
- ❖ **250 g Wildpreiselbeerkonfitüre**
- ❖ **2 Äpfel**

1. Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, Mehl und Salz zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit bemehlten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Frischkäse, Quark und restlichen Zucker verrühren. Die restlichen Eier nacheinander unterrühren. Vanillezucker, Grieß und Stärke unter die Quarkmasse heben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen. Dabei einen Rand von ca. 3 cm formen.

3. Den Teigboden mit 50 g Wildpreiselbeerkonfitüre bestreichen. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Apfelfiertel in kleine Würfel schneiden und auf der Konfitüre verteilen. Käse-Quark-Masse darauf geben und glatt streichen. Restliche Wildpreiselbeeren auf der Käse-Quark-Masse verteilen und mit einer Gabel durchziehen (verstrudeln).

4. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 45-55 Minuten auf unterer Schiene backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Kuchen vom Rand lösen und auf einer Tortenplatte servieren.

*** Käsekuchen mit Beeren ***



*** Käsekuchen mit Beeren ***



Foto: Original Kaiser Backformen

Blaubeerkäsekuchen

Zutaten für 12 Stücke

Für den Boden:

- ❖ 200 g Mehl
- ❖ 1 TL Backpulver
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 1 Ei
- ❖ 100 g weiche Butter

Für die Füllung:

- ❖ 4 Eier
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 750 g Magerquark
- ❖ 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Für den Belag:

- ❖ 250 g Blaubeeren
- ❖ 60 g Zucker

1. Für den Boden: Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem Teig verarbeiten. Eine Springform (24 cm Ø) fetten und mit dem Teig auskleiden. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Für die Füllung: Eier trennen und Eigelb beiseitestellen. Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen. Quark mit restlichem Zucker, Eigelb und Puddingpulver verrühren. Den Eischnee unterheben. Die Quarkmasse in die Form geben und glatt streichen.

3. Für den Belag: Blaubeeren mit Zucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Blaubeermark auf die Käsemasseträufeln und mit einem Holzstäbchen marmorieren. Den Kuchen im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens bei 160 °C ca. 70 Minuten backen.

4. Den fertig gebackenen Kuchen noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Den Blaubeerkäsekuchen vom Springformrand lösen und in der Form auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Käsekuchen mit Himbeercreme

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ **175 g Himbeeren**
 - ❖ **45 g Speisestärke**
 - ❖ **125 g Butter**
 - ❖ **175 g Butterkekse**
 - ❖ **100 g Amarettini**
 - ❖ **1 TL Schalenabrieb einer Bio-Orange**
 - ❖ **500 g Mascarpone**
 - ❖ **500 g Speisequark**
 - ❖ **250-300 g Zucker**
 - ❖ **2 Päckchen Vanillezucker**
 - ❖ **6 Eier**
 - ❖ **2 EL Orangensaft**
- Zum Verzieren:**
❖ **Himbeeren**

- 1.** Die Himbeeren durch ein Sieb passieren und aufkochen lassen. 1/2 TL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und zum Himbeerpuree geben. Unter Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.
- 2.** Eine Springform (26 cm Ø) mit etwas Öl einstreichen. Die Butter schmelzen. Butterkekse und Amarettini fein zerbröseln. Die Keksbrösel mit der geschmolzenen Butter verkneten und die Hälfte der Masse an dem Rand der Form fest andrücken. Den Rest der Keksbrösel als Boden in die Form drücken. 30 Minuten kalt stellen.
- 3.** Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Orangenschalenabrieb, Mascarpone,

Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Eier mit dem Orangensaft dazugeben und alles gut verrühren. Die restliche Speisestärke darüber sieben und unterheben.

- 4.** Die Hälfte der Mascarponecreme auf dem Kuchenboden verstreichen. Etwas Himbeerpuree klecksweise darauf verteilen und mit einem Löffel Schlieren ziehen. Restliche Mascarponecreme und Himbeermark obenauf geben und genauso verfahren.
- 5.** Den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste des Backofens ca. 1 Stunde backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und mit Himbeeren verzieren.



Kleiner Blaubeerkäsekuchen ohne Boden

Zutaten für 8 Stücke

- ❖ 200 g Blaubeeren
- ❖ 5 Eier
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 75 g fettreduzierte Butter
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 80 g Grieß

1. Die Blaubeeren waschen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Eigelb mit Butter und Vanillezucker schaumig schlagen. Quark und Grieß dazugeben und ca. 1 Minute weiterrühren. Blaubeeren und Eischnee vorsichtig untermischen.

2. Die Masse in eine Backform (20 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 50 Minuten backen. Dann den Backofen ausschalten und den Kuchen ca. 20 Minuten ruhen lassen.



*** Käsekuchen mit Beeren ***



Foto: Calvé

Erdnuss-Beeren-Käsekuchen

Zutaten für 12 Stücke

- ❖ **80 g Butter**
- ❖ **40 g cremige Erdnussbutter**
- ❖ **160 g Vollkornhaferkekse**
- ❖ **100 g Sahne**
- ❖ **500 g Joghurt (1,5 %)**
- ❖ **250 g Magerquark**
- ❖ **80 g Puderzucker**
- ❖ **3 Päckchen Sofortgelatine (Kaltanwendung, entspricht 9 Blatt Gelatine)**
- ❖ **300 g Beeren (TK)**
- ❖ **1 TL Speisestärke**

1. Für den Boden Butter und Erdnussbutter in einem Topf schmelzen. Kekse fein krümelig zerbröseln, zugeben und gut mischen.
2. Einen Torten- oder Springformring (24 cm Ø) auf eine Kuchenplatte stellen. Bröselmischung darin verteilen und als Boden darauf andrücken. Im Kühlschrank ca. 30 Minuten kühl stellen.
3. Sahne steif schlagen. Joghurt und Quark mit 60 g Puderzucker glatt rühren. Sofortgelatine nach Packungsangabe unterrühren. Sahne unterheben. Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.
4. Für das Beerentopping die Früchte auftauen lassen. Die Hälfte pürieren. Fruchtpüree in einen kleinen Topf geben und mit restlichem Puderzucker erhitzen. Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, ins kochende Fruchtpüree einrühren und 1 Minute unter Rühren kochen. Restliche Früchte untermischen. Fruchtsoße abkühlen lassen.
5. Den Käsekuchen mit der Fruchtsoße verzieren und servieren.

Himbeer-Frischkäse-Kuchen

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 80 g Schokomüsli
- ❖ 170 g Weizenmehl (Type 405)
- ❖ 20 g Kakao
- ❖ 125 g kalte Butter
- ❖ 1 Prise Jodsalz
- ❖ 1 Ei
- ❖ 35 g Zucker
- ❖ 30 g Honig

Für die Füllung:

- ❖ 90 g Zucker
 - ❖ 700 g Frischkäse
 - ❖ 150 g Schmand
 - ❖ 3 Eier
 - ❖ 1 Prise Jodsalz
- Für den Guss:**
- ❖ 200 g Schmand
 - ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
 - ❖ 60 g Himbeermarmelade
 - ❖ Himbeeren zum Verzieren

1. Für den Teig: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Folie einschlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig auf den Boden drücken. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

3. Für die Füllung: Alle Zutaten verrühren, auf dem Teigboden glatt streichen und ca. 45 Minuten backen.

4. Für den Guss: Schmand mit dem Vanillezucker verrühren und den abgekühlten Kuchen damit bestreichen. Anschließend ca. 1 Stunde kalt stellen.

5. Die Himbeermarmelade mit 2 EL Wasser glatt rühren. Den Kuchen anschließend damit bestreuen und mit den Himbeeren verzieren servieren.



Blaubeerkuchen mit Schmand-Quark-Guss

Zutaten für 16 Stücke

❖ **300 g Blaubeeren**

Für den Rührteig:

❖ **250 g weiche Margarine**

oder Butter

❖ **250-300 g Zucker**

❖ **1 Bourbon-Vanilleschote**

❖ **4 Eier**

❖ **200 g Weizenmehl**

❖ **100 g Speisestärke**

❖ **3 TL Backpulver**

Für den Guss:

❖ **2 Eiweiß**

❖ **1 Prise Salz**

❖ **80 g Zucker**

❖ **200 g Schmand**

❖ **200 g Quark (20 %)**

❖ **2 Eigelb**

1. Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Die Blaubeeren verlesen und waschen.

2. Für den Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Mark der Vanilleschote hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei ca. 30 Sekunden auf höchster Stufe unterrühren. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Teig in der Form verstrecken. Die Form auf dem Rost, mit einem Bogen Backpapier darunter, in die Mitte des Backofens schieben und

bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 30 Minuten backen.

4. 2/3 der Blaubeeren gleichmäßig auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

5. Für den Guss: Eiweiß mit Salz steif schlagen, den Zucker dabei einröhren lassen. Schmand und Quark mit dem Eigelb in einer Rührschüssel verrühren und den Eischnee unterheben. Den Guss auf dem noch weichen, warmen Kuchen gleichmäßig verteilen und die übrigen Blaubeeren darüberstreuen. Kuchen wieder in den Backofen schieben und ca. 20 Minuten fertig backen.

6. Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

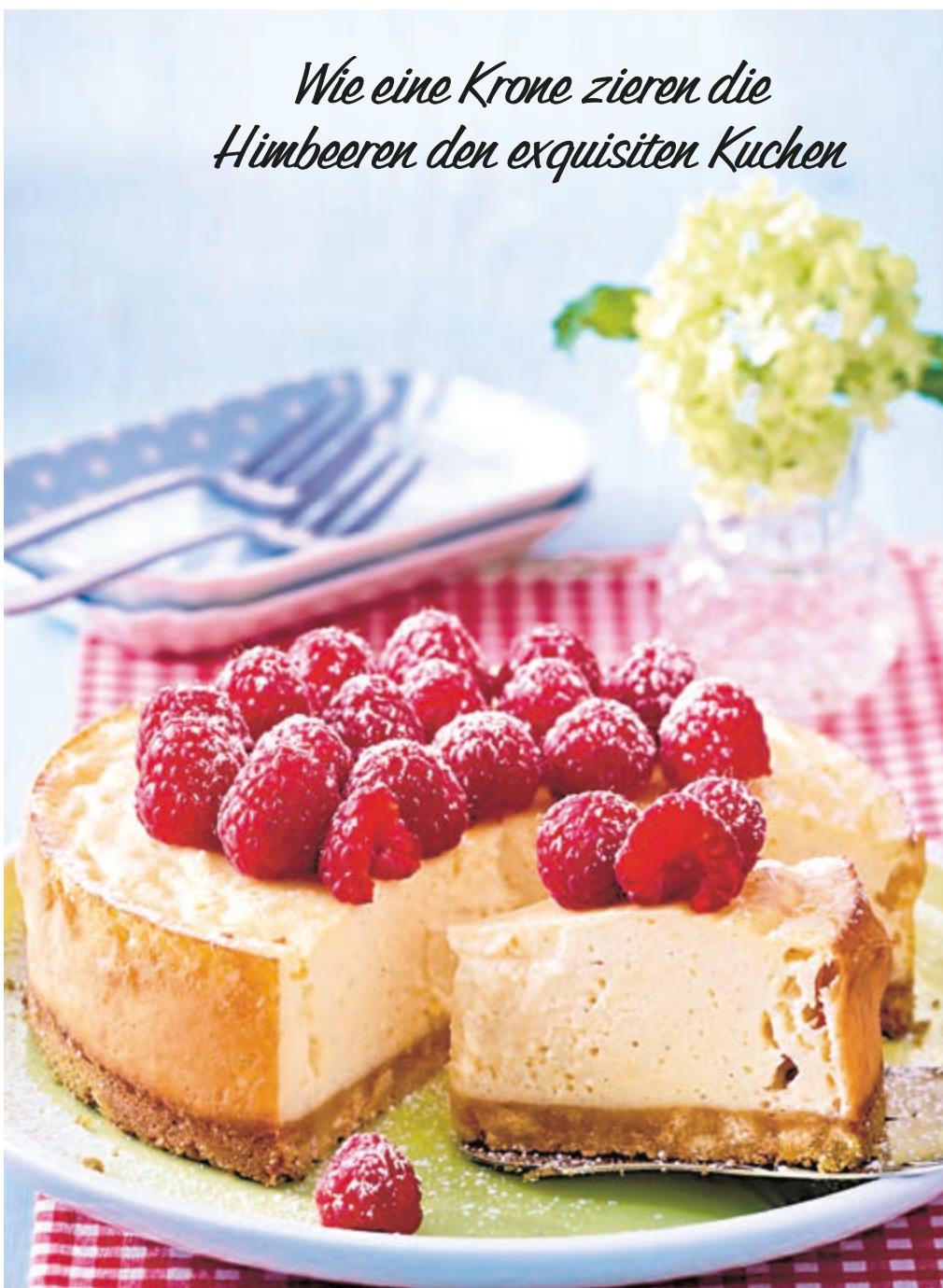
Kleiner Zitronenkäsekuchen mit Himbeeren

Zutaten für 8 Stücke

- ❖ 100 g Löffelbiskuit oder Amarettini
- ❖ 50 g weiche Butter
- ❖ 1/2 Msp. Zimtpulver
- ❖ 250 g Speisequark
- ❖ 125 g Mascarpone
- ❖ 120 g Zucker
- ❖ 50 ml Orangensaft
- ❖ 50 g Mehl
- ❖ 3 Eier
- ❖ 1 Biozitrone
- ❖ 1/2 Vanilleschote
- ❖ 200 g frische Himbeeren
- ❖ 1/2 TL Puderzucker

1. Eine Springform (18 cm Ø) fetten. Gebäck in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz oder den Händen zerbröseln. In eine Schüssel geben und mit Butter und Zimtpulver vermengen.
2. Die Masse als Boden in die Springform drücken und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C 15 Min. vorbacken.
3. Quark, Mascarpone, Zucker, Orangensaft, Mehl und Eier in einer Rührschüssel mit den Schneebesen eines Handrührgeräts auf höchster Stufe gut verrühren.
4. Zitrone abspülen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Zitronenschale zur Quarkmasse geben. Quarkmasse bei Bedarf nochmals mit etwas Zucker und Orangensaft abschmecken.
5. Zitronen-Quark-Masse auf dem Keksbodyn glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft) ca. 45 Min., bis die Quarkmasse stockt, backen. Kuchen herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
6. Die Himbeeren verlesen und den Kuchen in der Mitte damit belegen. Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Wie eine Krone zieren die
Himbeeren den exquisiten Kuchen



TIPPS!

- ❖ Wer mag, kann auch noch eingekochte Rosinen, Mandarinen oder gefrorene Heidelbeeren unter die Quarkmasse heben.
- ❖ Kuchenreste können ohne Himbeerdeko gut eingefroren werden.

Das neue Sonderheft!



66 ausgewählte Rezepte! Lust auf Landküche Edition

Nr. 2/2023 Deutschland 4,20 € Österreich 4,20 € Schweiz 7,40,- CHF Frankreich 5,- €

Die besten Rezepte mit Pute & Hähnchen

Backhendl mit mediterraner Füllung Seite 22

Putenbällchen in Tomatensoße

Hähnchen Masala mit Brokkoli

Putenröllchen Française mit Gemüse

FEINES FILET: KULINARISCHE REISE RUND UM DEN ERDBALL
HEISSGELIEBT: KÖSTLICHKEITEN AUS DEM BACKOFEN
GEFLÜGELHACK: LEICHTE VARIANTEN VIELER KLASSEK
RAFFINIERTE SPIESSE: BESONDERS IM SOMMER EIN HIT



Jetzt
neu im
Handel

Im praktischen Kleinformat

RAFFINIERTE STÜCKE MIT OBST, MOHN ODER ROSINEN

Cremig-frische Verführung vom Blech



Käsekuchen mit Blaubeeren

Dieser Käsekuchen besticht durch
Vanille mit Sauerrahm und harmoniert
hervorragend mit den saftigen Beeren.

Rezept auf Seite 44

*** Käsekuchen vom Blech ***



Pflaumenkäsekuchen

Auf dem Hefeboden werben Pflaumen und die Mohn- sowie die Quarkmasse um Ihre Gunst. Zusammen sind sie als Belag unschlagbar!

Rezept auf Seite 44

Foto: Aurora

Käsekuchen mit Blaubeeren

Zutaten für 20 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 1 Biozitrone
 - ❖ 400 g Mehl (Type 405)
 - ❖ 80 g Zucker
 - ❖ 1 Päckchen Backpulver
 - ❖ 2 Prisen Salz
 - ❖ 1 Ei (L)
 - ❖ 175 g Sahnequark
 - ❖ 80 ml Rapsöl
 - ❖ 90 ml Vollmilch
- Für den Belag:**
- ❖ 1 Vanilleschote
 - ❖ 325 Sahnequark
 - ❖ 125 g Sauerrahm
 - ❖ 2 Eier (L)
 - ❖ 80 g Zucker
 - ❖ 1 EL Speisestärke
 - ❖ 300 g frische Blaubeeren
 - ❖ 2 TL Puderzucker

1. Für den Teig: Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein reiben. Das Mehl mit der Hälfte des Zuckers, Backpulver und Salz vermengen. Ei, Sahnequark, Rapsöl, Milch und Zitronenschale verrühren. Zur Mehlmasse geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig mit etwas Mehl auf einem Bogen Backpapier in Größe des Backblechs ausrollen. Dann den Teig auf das Backblech legen, sodass die Teigkanten ein wenig hochstehen.

3. Für den Belag: Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Vanillemark mit Quark, Sauerrahm, Eiern, Zucker und Speisestärke verrühren. Masse auf den Teig streichen. Blaubeeren kalt abbrausen, trocknen und auf der Quarkmasse verteilen.

4. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 170 °C ca. 30 Minuten backen. Kuchen anschließend herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Dazu passt: geschlagene Sahne

Pflaumen-käsekuchen

Zutaten für 20 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 500 g Mehl (Type 405)
- ❖ 1 Päckchen Trockenhefe
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 250 ml lauwarme Milch
- ❖ 1 Ei
- ❖ 50 g Butter oder Margarine

Für den Belag:

- ❖ 2 Eier
- ❖ 250 g Magerquark
- ❖ Schalenabrieb einer Biozitrone
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 25 g Speisestärke
- ❖ 750 g Pflaumen
- ❖ 250 g backfertige Mohnmischung

Außerdem:

- ❖ 1 TL Butter für das Backblech
- ❖ Mehl zum Ausrollen

1. Für den Teig: Das Mehl in eine Schüssel geben. Trockenhefe, Zucker und Salz daruntermischen. Dann die Milch dazugießen und verrühren. Das Ei untermengen. Zuletzt die Butter unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Für den Belag: Die Eier trennen. Magerquark, Eigelb, Zitronenschalenabrieb, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

3. Pflaumen waschen, längs einschneiden und entsteinen. Den Hefeteig auf einem gut gefetteten Backblech auslegen, dabei einen Rand formen. Noch einmal kurz gehen lassen.

4. Den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 3-4) vorheizen. Quarkmasse, Mohnmischung und Pflaumen abwechselnd in Reihen diagonal auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen.

Steppdeckenkuchen

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 200 g zimmerwarme Margarine
 - ❖ 200-250 g Zucker
 - ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
 - ❖ 6 Eier
 - ❖ 350 g Mehl
 - ❖ 50 g gemahlene Haselnüsse
 - ❖ 1 Päckchen Backpulver
 - ❖ Salz
 - ❖ 200 ml Milch
 - ❖ 500 g Quark (20 %)
 - ❖ 1 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
 - ❖ 50 g Puderzucker
- Außerdem:**
- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Margarine, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers zu einer glatten Masse aufschlagen. 5 Eier einzeln nacheinander unterschlagen.

2. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen. Mehl, Haselnüsse, Backpulver und 1 Prise Salz gründlich vermischen und im Wechsel mit der Milch kurz, aber sorgfältig unter den Teig rühren. Teig auf dem Backblech verteilen.

3. Quark, Puddingpulver, Puderzucker und restliches Ei glatt rühren. Mit dem Spritzbeutel oder einer Folientüte mit abgeschnittener Ecke (7 mm Ø) als Gittermuster (Abstand 3 cm) auf den Teig spritzen (siehe Abb. unten).

4. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



*** Käsekuchen vom Blech ***



Mandarinen-Quark-Kuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für den Quarkbelag:

- ❖ 375 g Magerquark
- ❖ 120-150 g Joghurt
- ❖ 1 Ei
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- ❖ 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Für den Rührteig:

- ❖ 50 g Pistazienkerne
- ❖ 75 g weiche Margarine oder Butter
- ❖ 75 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- ❖ 2 Eier
- ❖ 100 g Weizenmehl
- ❖ 1 1/2 TL Backpulver

Für den Belag und Guss:

- ❖ 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 480 g)
- ❖ 1 Pck. rotes Tortengusspulver
- ❖ 2 gestrichene EL Zucker
- ❖ 150 ml Wasser
- ❖ 100 ml Mandarinensaft (aus der Dose)
- ❖ einige gehackte Pistazienkerne

1. Vorbereiten: Für den Teig Pistazien mahlen oder so fein wie möglich hacken. Backschale (30 x 26 cm) fetten. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Für den Quarkbelag: Magerquark, Joghurt, Ei, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Puddingpulver in eine Rührschüssel geben und mithilfe eines Schneebesens gut verrühren.

3. Für den Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Jedes Ei ca. 30 Sek. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver und Pistazienkernen mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Den Teig in die Backschale geben und gleichmäßig verstreichen. Quarkbelag ebenfalls gleichmäßig darauf verstreichen.

Pistazienkerne färben den Teig in ein schönes Grün



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Im unteren Drittel des Ofens ca. 25 Min. backen. Kuchen in der Backschale auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für den Belag und Guss: Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen und den Saft auffangen. Mandarinen gleichmäßig auf den Kuchen legen.

6. Den Tortenguss nach Packungsanleitung, aber nur mit 150 ml Wasser und 100 ml Mandarinensaft, zubereiten. Guss mithilfe eines Esslöffels gleichmäßig auf den Mandarinen verteilen und fest werden lassen. Pistazienkerne dekorativ darauf verteilen.

*** Käsekuchen vom Blech ***



Foto: Milram

Schmand-Quark-Schnitten

Zutaten für 30 Stück

Für den Krümelboden:

- ❖ 100 g Kräuterprinten
- ❖ 125 g Spekulatius oder Vollkornkekse
- ❖ 120 g Butter

Für die Schmand-Quark-Masse:

- ❖ 40 g Mehl
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 TL Zimtpulver
- ❖ Schalenabrieb einer Bio-Orange
- ❖ 500 g Schmand (24 %)
- ❖ 250 g Magerquark
- ❖ 4 Eier
- ❖ 150 g kalte Sahne
- ❖ 40 g Rosinen

1. Für den Krümelboden: Printen und Spekulatius in Stücke brechen und in einem Gefrierbeutel zu Bröseln zerdrücken. Butter zerlassen, Brösel dazugeben und gut vermengen.

2. Eine rechteckige Backform (30 x 22 x 6,5 cm) mit Backpapier auslegen. Krümelmasse daraufgeben und zu einem Boden drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 2-3) ca. 10 Min. vorbacken. Etwas auskühlen lassen, dabei den Backofen nicht abschalten.

3. Für die Schmand-Quark-Masse: Mehl mit Zucker, Vanillezucker,

Zimtpulver, Orangenschalenabrieb, Schmand, Quark und Eier in einer Schüssel verrühren. Die Sahne steif schlagen und locker unterheben.

4. Schmand-Quark-Masse auf den Krümelboden geben und glatt verstreichen. Rosinen darüberstreuen. Die Backofentemperatur auf 160 °C (Umluft: 140 °C; Gas: Stufe 2) zurückschalten und den Kuchen 40-45 Min. im Ofen backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

5. Kuchen in 3 x 3 cm große Quadrate schneiden und nach Wunsch in Papiermanschetten setzen.

*** Käsekuchen vom Blech ***



Foto: Exquisa by Food & Foto Experts

Erdbeer-Orangen-Würfel

Zutaten für 16 Stück

- ❖ **4 Eier**
- ❖ **2 EL + 200 ml Orangensaft**
- ❖ **150 g Zucker**
- ❖ **1 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **60 g Mehl**
- ❖ **60 g Speisestärke**
- ❖ **1 TL Backpulver**
- ❖ **9 Blatt Gelatine**
- ❖ **500 g Erdbeeren**
- ❖ **800 g Frischkäse**
- ❖ **3-4 EL Erdbeer Konfitüre**
- ❖ **400 g Sahne**

- 1.** Eier trennen. Eiweiß und 2 EL Orangensaft steif schlagen. 125 g Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eischäummasse sieben und unterheben.
- 2.** Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 x 24 cm) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 12-15 Min. backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.
- 3.** 3 Blatt Gelatine und 6 Blatt Gelatine getrennt einweichen. 250 g Erdbeeren waschen und mit restlichem Zucker pürieren. Erdbeerpüree durch ein Sieb streichen und erwärmen. 3 Blatt Gelatine ausdrücken, in dem Püree auflösen und beiseitestellen.

- 4.** Frischkäse, Erdbeer Konfitüre und 200 ml Orangensaft glatt rühren. 6 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Frischkäsecreme verrühren. Dann in die restliche Creme rühren. Kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben.
- 5.** Den Biskuit waagerecht halbieren. Biskuitböden jeweils mit einem Tortenrahmen umschließen. Jeweils die Hälfte der Frischkäsecreme daraufgeben und glatt streichen. Erdbeerpüree in Schlieren auf die Creme geben und mit einer Gabel marmorieren. Ca. 2 Std. kalt stellen.
- 6.** Kuchen in Würfel (ca. 8 x 8 cm) schneiden. Restliche Erdbeeren waschen, in Würfel schneiden und die Kuchenwürfel damit verzieren.

*** Käsekuchen vom Blech ***

Pfirsich-Schmand-Kuchen

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 375 g Mehl (Type 405)
- ❖ 15 g Hefe
- ❖ 180 ml lauwarme Milch
- ❖ 70 g Butter
- ❖ 45 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 1 Ei

Für den Belag:

- ❖ 300 g Schmand
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 EL Speisestärke
- ❖ 2 Eier
- ❖ 960 g Pfirsiche
(Abtropfgewicht, 2 Dosen)

1. Für den Teig: Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Hefe hineinbröckeln. Mit lauwärmer Milch, etwas Mehl und 1 EL Zucker zu einem Vorteig verrühren. Teig abgedeckt für 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen und beiseitestellen. Den Vorteig mit restlichem Zucker, Salz, Ei und flüssiger Butter zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Für den Belag: Schmand, Zucker, Vanillezucker, Speisestärke und Eier verrühren. Die Pfirsiche in einem Sieb abtropfen und vierteln.

4. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Pfirsiche darauf verteilen. Die Schmandcreme darübergießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen.



Foto: Aurora



Wasserdampf sorgt für leckeren Kuchen
Spezialkeramik als Material und eine Wasserrinne sind der Clou des „Gugelhupfbäckers“ von Denk Keramik. Das beim Backen verdunstende Wasser macht Napfkuchen extra saftig. 32 cm Ø, ca. 90 €, www.denk-keramik.de



Sachtes Erhitzen

Die Besonderheit des Bain-Marie von De Buyer ist die doppelte Edelstahlwand. Der Hohlraum wird mit Wasser gefüllt, sodass der Topfinhalt – z. B. Schokolade – sehr schonend erhitzt wird. Ca. 69 €, www.debayer.com

Pfiffige Utensilien garantieren den größten Backspaß!

Neue Materialien, clevere Designs und witzige Ideen: Wir verraten, was sich die Hersteller von Backhelfern und Küchenaccessoires für Sie haben einfallen lassen.



Eine Haube – vielfältiger Einsatz

Die Backformen „Bake, Click & Go“ von Zenker sind so designt, dass die Transporthauben jeweils auf mehrere Formen der Reihe passen. Z. B. Springform 30,5 x 30,5 cm mit Haube und Magnetschildern ca. 43 €. Bezug über www.fackelmann.de



Kleine „Teller“ zum Aufessen

Im Waffeleisen entstehen im Nu schmackhafte Dessert- und Waffelbecher. Rezepte für süße und herzhafte Varianten werden mitgeliefert. Waffelgröße ca. 9 x 9 x 2,5 cm, ca. 50 €. Bezug über www.weltbild.de

*** Küchenhelfer ***

Mit viel Power durchstarten

Die Küchenmaschine „KM 1800 Black“ von Caso Design verfügt über 1800 Watt, zehn Geschwindigkeitsstufen und ein LED-Display. Lieferbar mit 6-l-Edelstahl- oder 4,5-l-Glasschüssel für je ca. 330 €, www.caso-design.de



Hier geht es rund!

Der Topfunterersetzer „Circo“ von GEFU besteht aus zwei Silikonringen, die je nach Topfgröße zusammengesteckt werden können. Er ist hitzebeständig bis 230 °C. Max. 20 cm Ø, ca. 13 €, www.gefu.com



Geschenkset zum 50. Geburtstag der Marke

Zu seinem 50-jährigen Bestehen hat der Backausstatter Städter eine Springform mit Flachboden, einen Teigschaber, einen Kochlöffel und einen Baumwollbeutel in sein Jubiläumsset gepackt und verkauft es für ca. 30 € im Fachhandel. www.staedter.de



Innovative Metalldosen für die Mikrowelle

„Flora“ heißen die Edelstahldosen mit Deckel von Cuitisan, die bis 400 °C hitzebeständig sind und sogar in die Mikrowelle dürfen. Sie eignen sich auch zum Backen. Z. B. 980-ml-Dose ca. 34 €, Bezug über www.kostbar.shop

Für Sie entdeckt!



Mit „LoVE it! Vegane Geliermittel“ bietet Dr. Oetker eine tierfreie Gelatinealternative auf Basis von Agar-Agar. 16-g-Packung (4 Beutel) ca. 2,30 €



Zuwachs in der Reihe „ZERO Quark-Joghurt-Creme“ von Exquisa: Die neuen Sorten sind Kirsche und Latte Macchiato. 400-g-Becher ca. 2,15 €



Das „Knusper Klassik Hafer-Müsli“ von Kölln mit 50 % weniger Zucker punktet mit 8 g Zucker pro 100 g Müsli. 500-g-Packung ca. 3,30 €

Der „Gelierzucker 1:1“ von Diamant zaubert aus 1 kg Früchten in 4 Minuten Kochzeit süße Marmeladen, Konfitüren und Gelees. 1-kg-Packung ca. 2,40 €



*** Cheesecakes ***



Foto: www.backmomente.de

TRENDTORTEN AUS DEM „LAND DER UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN“

Extra viel Käsecreme auf besonderen Böden

Cheesecake New York Style

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

❖ 125 g Weizenmehl (Type 405)

❖ 65 g Zucker

❖ 1 Prise Salz

❖ 80 g Butter

Für die Füllung:

❖ 200 g Frischkäse

❖ 200 g Crème fraîche

❖ 500 g Quark

❖ 100 g Sahne

❖ 100 g Zucker

❖ 1 Päckchen Vanillezucker

❖ Saft und Schale einer
halben Biozitrone

❖ 1 Prise Salz

❖ 3 Eier

❖ 75 g Hartweizengrieß

Für den Belag:

❖ 15 g Sofortgelatine

❖ 250 ml Mango-Maracuja-Smoothie

❖ 1 Mango

1. Für den Teig: Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 2 Stunden kalt stellen.

2. Eine Springform (26 cm Ø) einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf Blechgröße ausrollen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

3. Für die Füllung: Frischkäse, Crème fraîche, Quark, Sahne, Zucker, Zitronensaft- und schale sowie Salz mit dem Handmixer zu einer glatten Masse verrühren. Die Eier nach und nach zugeben. Zum Schluss den Grieß unterrühren und die Masse auf den Tortenboden geben.

4. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 60 Minuten backen.

5. Die Sofortgelatine nach Anleitung zubereiten und mit ca. 50 ml Smoothie erwärmen. Dann die restliche Menge Smoothie dazugeben und gleichmäßig auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Springformboden- und rand entfernen. Nach Belieben mit Mangospalten verzieren.

Cheesecake mit Honig

Zutaten für 8 Stücke

Für den Boden:

- ❖ 100 g Zwieback
- ❖ 100 g gemahlene Mandeln
- ❖ 4-6 EL Gebirgsblütenhonig
- ❖ 70 g flüssige Butter

Für den Belag:

- ❖ 1 gehäufter EL Speisestärke
- ❖ 300 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 500 g Ricotta
- ❖ 4 Eier
- ❖ 100 g Gebirgsblütenhonig
- ❖ Schalenabrieb einer Biozitrone
- ❖ 5 EL Zitronensaft
- ❖ 3 Blatt weiße Gelatine
- ❖ 250 ml Maracujasaft
- ❖ 50 g gehackte Pistazien

1. Für den Boden: Zwieback zerbröseln und im Mixer fein zerkleinern. Mit Mandeln, Honig und flüssiger Butter verrühren. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (20 cm Ø) füllen und mit einem Esslöffel zu einem glatten Boden drücken. Anschließend kalt stellen.

2. Für den Belag: Stärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren. Frischkäse, Ricotta, Eier, Honig, Zitronenschale und -saft mit den Quirlen des Handrührers glatt rühren. Angerührte Stärke unterrühren. Masse auf den Zwiebackboden gießen. Auf der untersten Schiene des vorgeheizten Ofens bei 150 °C ca. 70 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form abkühlen lassen.

3. Cheesecake über Nacht im Kühl schrank auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 ml Maracujasaft heiß werden lassen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit dem restlichen Saft verrühren und 10 Minuten kalt stellen.

4. Den Saft über den Cheesecake geben, mit Pistazien bestreuen. Dann nochmals 1 Stunde kalt stellen. Den Rand der Form mit einem Messer lösen und die Torte auf einer Kuchenplatte servieren.



Foto: LangneseHonig



Foto: SweetFamily

Marmor-Cheesecake mit Erdbeersoße

Zutaten für 12 Stücke

Für den Cheesecake:

- ❖ 250 g Vollkornbutterkekse
 - ❖ 120 g Butter
 - ❖ 80 g Puderzucker
 - ❖ 10 g Kakao
 - ❖ 750 g Crème fraîche
 - ❖ 500 g Mascarpone
 - ❖ 250 g Speisequark (20 %)
 - ❖ 5 Eier
 - ❖ 40 g Zucker
 - ❖ 20 g Vanillezucker
 - ❖ 1 EL Speisestärke
- Für die Erdbeersoße:**
- ❖ 500 g Erdbeeren
 - ❖ 60 g Puderzucker

1. Für den Cheesecake: Kekse in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz zerbröseln. Butter in einem Topf schmelzen. Puderzucker und Kakao vermischen. Keksbrösel mit einem Drittel des Kakaopuderzuckers und Butter verrühren.

2. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Die Masse gleichmäßig hineingeben und mit einem Esslöffel andrücken. Form auf ein Backblech stellen.

3. Crème fraîche, Mascarpone, Quark, Eier, Zucker, Vanillezucker und Stärke in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührers glatt rühren. Etwa 2/3 der Creme in die Springform auf den Keksboden

gießen. Rest der Creme mit übrigem Kakaopuderzucker verrühren, auf die helle Creme geben und mit einem Löffelstiel kreisförmig durchziehen, damit ein Marmormuster entsteht. Im vorgeheizten Ofen bei 140 °C 1 Stunde und 50 Minuten backen.

4. Kuchen im geschlossenen Ofen auskühlen lassen und mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Für die Erdbeersoße: Erdbeeren waschen, putzen und grob in Stücke schneiden. Früchte mit Puderzucker in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Den Marmor-Cheesecake aus der Form lösen und mit der Erdbeersoße servieren.



Foto: Bahlsen

Cheesecake mit Schokokekbsboden

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 150 g Mürbegebäck mit Schokostückchen
- ❖ 70 g Weizenmehl
- ❖ 1/2 TL Backpulver
- ❖ 25 g Zucker
- ❖ 80 g Butter

Für die Füllung:

- ❖ 200 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 250 g Mascarpone
- ❖ 3 Eier
- ❖ 70 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- ❖ 30 g Speisestärke

Zum Verzieren:

- ❖ 1-2 EL Erdbeer-Vanille-
Fruchtaufstrich oder fein
passierte Himbeeren

1. Für den Teig: 100 g Mürbegebäck in einem Blitzhacker fein zerbröseln. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) fetten. Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

2. Mehl mit Backpulver und Brösel in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Zucker und Butter, in kleine Stücke geschnitten, hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem festen Teig kneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einer Kugel formen.

3. 2/3 des Teigs auf dem Springformboden ausrollen, den Rand darumlegen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an den Formrand drücken, dass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht. Die

restlichen Kekse auf den Teigboden legen und etwas andrücken.

4. Für die Füllung: Frischkäse mit Mascarpone, Eier, Zucker, Vanillezucker und Speisestärke in einer Rührschüssel verrühren. Die Masse in die Form geben und glatt streichen. Die Form in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 40 Minuten backen. Anschließend die Form auf einen Kuchenrost stellen.

5. Zum Verzieren: Fruchtaufstrich in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Kuchenoberfläche sofort damit verzieren.

6. Cheesecake nach ca. 20 Minuten aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

Cheesecake mit Amarenakirschen

Zutaten für 12 Stücke

Für den Boden:

❖ 200 g Vollkornkekse

❖ 150 g Butter

Für die Creme:

❖ 400 g Frischkäse

❖ 400 g Sahne

❖ 30 g Zucker

❖ 8 g Agar Agar

❖ 170 g Amarenakirschen

Zum Verzieren:

❖ 100 g Sahne

❖ 10 g Puderzucker

❖ Amarenakirschen

1. Für den Boden: Die Butter schmelzen. Die Kekse zerbröseln und mit der flüssigen Butter vermischen. Eine Kuchenform (24 cm Ø) einfetten, mit der Butter-Keks-Mischung befüllen und festdrücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Für die Creme: Den Frischkäse mit 300 g Sahne mischen und Zucker hinzufügen. Die Creme in 2 Schüsseln aufteilen. In 2 weiteren Töpfen je 4 g Agar-Agar mit jeweils 50 ml Sahne auflösen. Jede Agar-Agar-Sahne-Mischung in eine Schüssel mit Creme füllen und verrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

3. Die Amarenakirschen zu einem Püree mixen und dieses zu einer Schüssel hinzufügen, sodass eine Creme weiß und die andere rosa ist.

4. Befüllen Sie die Mitte des Kuchenbodens abwechselnd mit einem Löffel weißer und einem Löffel Kirschcreme, bis die Cremes aufgebraucht sind. Kuchen mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Zum Verzieren: Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und kleine Häubchen auf den Kuchen setzen. Die Amarenakirschen abtropfen lassen und je eine Kirsche auf eine Sahnehaube setzen.



Schokoladen-Cheesecake New York Style

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ **150 g Vollkornkekse**
- ❖ **125 g Butter**
- ❖ **700 g Frischkäse mit Schokolade**
- ❖ **50 g Zucker**
- ❖ **2 EL Mehl**
- ❖ **3 Eier**
- ❖ **175 g fettreduzierter Frischkäse**
- ❖ **4 EL Milch**

- 1.** Den Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Die Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln. Die Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen.
- 2.** Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Brösel-Butter-Mischung als Boden in die Springform drücken.
- 3.** Frischkäse mit Schokolade, Zucker und Mehl mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe vermengen. Nacheinander die Eier kurz unterrühren.
- 4.** Den Rand der Springform mit etwas Butter fetten. Die Frischkäsecreme in die Springform füllen und die Oberfläche glatt streichen. Den Kuchen 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- 5.** Anschließend die Backofentemperatur auf 90 °C reduzieren und den Cheesecake weitere 25 Minuten backen.
- 6.** Den Backofen ausschalten und den Cheesecake bei leicht geöffneter Backofentür 1 Stunde im Backofen abkühlen lassen.
- 7.** Den Frischkäse mit der Milch glatt rühren und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Den Schokoladen-Cheesecake ca. 5 Stunden oder über Nacht kühl stellen.



Foto: Philadelphia



Foto: Krüger GmbH & Co. KG

Double Cheesecake

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ 120 g Butter
- ❖ 250 g Butterkekse
- ❖ 300 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 500 g Doppelrahm-frischkäse
- ❖ 60 g Mehl
- ❖ 500 g Quark
- ❖ 1 Päckchen Vanille-puddingpulver
- ❖ 3 Eier
- ❖ 80 g Trinkschokoladen-pulver

1. Den äußeren Rand einer Springform (26 cm Ø) gut mit Alufolie abdichten und den Boden einfetten. Die Butter schmelzen. Butterkekse fein zerbröseln. Keksbrösel mit Butter, 20 g Zucker und Salz vermengen. Den Boden der Springform damit auslegen, gut andrücken und ca. 15 Minuten kalt stellen.
2. Den Keksboden im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 4) ca. 5 Minuten vorbacken.
3. Alle übrigen Zutaten, bis auf das Trinkschokoladenpulver, glatt rüh-

ren. Creme halbieren und die Hälfte der Creme mit dem Trinkschokoladenpulver verrühren.

4. Schokoladencreme auf dem vorgebackenen Keksgrund verteilen, mit der übrigen Creme bestreichen. In ein tiefes mit Wasser gefülltes Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen 50-60 Minuten backen.

5. Den Cheesecake etwas abkühlen lassen und im Kühlschrank mindestens 4 Stunden kalt stellen. Erst dann die Springform lösen und den Kuchen servieren.



Foto: Pickerd

Cheesecake mit Äpfeln und Mandeln

Zutaten für 16 Stücke

- ❖ **200 g Vollkornkekse**
- ❖ **150 g weiche Butter**
- ❖ **2 säuerliche Äpfel**
(z. B. Boskop, Cox Orange)
- ❖ **3 Eier**
- ❖ **250 g Zucker**
- ❖ **Mark einer Bourbon-Vanilleschote**
- ❖ **1 kg Quark**
- ❖ **250 g Sahne**
- ❖ **250 ml Milch**
- ❖ **2 Pck. Vanillepuddingpulver**
- ❖ **50 g gehobelte Mandeln**
- ❖ **125 g Karamellkuchenglasur**

- 1.** Die Vollkornkekse fein zerbröseln. 125 g Butter schmelzen und mit den Keksbröseln vermischen. Eine Springform (28 cm Ø) mit Backpapier auslegen und die Brösel-Butter-Masse andrücken.
- 2.** Die Äpfel waschen, schälen, in Spalten schneiden und auf dem Boden verteilen.
- 3.** Für die Füllung Eier und 220 g Zucker dickschaumig aufschlagen. Vanillemark, Quark, Sahne, Milch und Vanillepuddingpulver verquirlen, unter die Eiercreme ziehen und auf die Äpfel geben. Den Kuchen im

vorgeheizten Backofen bei 160 °C (Umluft: 140 °C; Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen.

- 4.** Den Kuchen mit restlichem Zucker und Mandelblättchen bestreuen. Restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen, die Temperatur auf 180 °C hochschalten und weitere ca. 30 Minuten backen.
- 5.** Den Cheesecake erst in der Form und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 6.** Die Glasur nach Packungsanweisung erwärmen, den Cheesecake damit verzieren und trocknen lassen.

*** Cheesecakes ***

Veganer Cheesecake mit Himbeerspiegel

Zutaten für 16 Stücke

Für den Boden:

- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 1 Päckchen Backpulver
- ❖ 200 g Pflanzenmargarine
- ❖ 100 g Rohrohrzucker
- ❖ Salz

Für die Füllung:

- ❖ 1 Bourbon-Vanilleschote
- ❖ 1 Biozitrone
- ❖ 400 g Tofu
- ❖ 800 g Seidentofu
- ❖ 200 g Pflanzenmargarine
- ❖ 200 g Rohrohrzucker
- ❖ 2 Päckchen veganes Vanillepuddingpulver

Für den Fruchtspiegel:

- ❖ 500 g Himbeeren (TK)
- ❖ 100 g Rohrohrzucker
- ❖ 3 TL Speisestärke

1. Für den Boden: Mehl und Backpulver mischen. Margarine, Rohrzucker und 1 Prise Salz zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auskleiden. Den Boden mehrmals einstechen und kalt stellen.

3. Für die Füllung: Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beide Tofusorten, Margarine, Rohrohrzucker und Puddingpulver in eine Schüssel geben. Vanillemark, Zitronensaft und Schale dazugeben. Alles mit den Quirlen eines Mixers verrühren.

4. Die Masse auf den Kuchenboden füllen und im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 160 °C (Umluft) 60-70 Minuten backen.

5. Für den Fruchtspiegel: Die Himbeeren und den Zucker aufkochen. Die Speisestärke mit 5 TL kaltem Wasser anrühren, in die Beeren rühren und kurz kochen lassen. Durch ein Sieb streichen, etwas auskühlen lassen und auf dem Cheesecake verteilen. Anschließend komplett abkühlen lassen.



*** Tropische Käsekuchen ***

Foto: California Walnut Commission



Limetten-Quark-Schnitten mit Walnüssen

Sauer macht lustig – und lecker!
Das weiß jeder, der diesen spritzigen
Blechkuchen probiert hat!

Rezept auf Seite 64

ICH PACKE MEINEN KOFFER UND NEHME MIT ... MEINEN LIEBLINGSKUCHEN

**Südsee, wir kommen!
Ab in den Urlaub**

*** Tropische Käsekuchen ***



*** Tropische Käsekuchen ***



Limetten-Quark-Schnitten mit Walnüssen

Zutaten für 40 Stücke

Für den Teig:

- ❖ 10 Biolimetten
- ❖ 100 g weiche Butter
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 1 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 3 Eier
- ❖ 100 g Schmand
- ❖ 100 g Quark (20 %)
- ❖ 300 g Mehl
- ❖ 2 TL Backpulver

Für den Belag:

- ❖ 100 g Walnüsse
- ❖ 2 Biolimetten
- ❖ 80 g Zucker

Außerdem:

- ❖ Puderzucker zum Bestäuben

1. *Für den Teig:* Die Limetten mit der weißen Haut schälen. Jede Limette in 4 Scheiben schneiden, auf Küchenpapier legen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

2. Die Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier, Schmand und Quark unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Die Limettenscheiben darauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 2-3) 20-25 Minuten backen.

3. Für den Belag: Die Walnüsse hacken und in einer kleinen, beschichteten Pfanne leicht rösten. Die Limetten abspülen und die Schale mit einem Zestenreißer in Streifen abziehen oder die Schale mit einem Sparschäler abschälen und in hauchdünne Streifen schneiden. Die Limetten auspressen. Limettensaft mit 50 ml Wasser, Zucker und den Limettenstreifen in einen kleinen Topf geben und 3-5 Minuten sirupartig kochen.

4. Den Kuchen mit dem Limettensirup bepinseln und mit den Walnüssen bestreuen. Den Sirup antrocknen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Tropische Käsetorte ohne Boden

Zutaten für 12 Stücke

Für den Käseboden:

- ❖ 750 g Magerquark
- ❖ 125 ml Milch
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 2 Eigelb
- ❖ 2 Päckchen Vanillepuddingpulver

❖ 1 Päckchen Vanillezucker

❖ 1-2 EL Zitronensaft

❖ 2 Eiweiß

Für den Belag:

❖ 100 g Ananasringe (frisch oder Dose)

❖ 1 Banane

❖ 150 g Honigmelone

❖ 100 g Feigen

❖ 2 Granatäpfel

❖ 200 g Zucker

1. Für den Käseboden: Den Magerquark mit der Milch und dem Zucker in einer Schüssel verrühren. Das Eigelb für den Teig in einer separaten Schüssel verquirlen und zur Quarkmasse geben. Das Puddingpulver mit dem Vanillezucker und dem Zitronensaft verrühren und ebenfalls zur Quarkmasse geben. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.

2. Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben. Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

3. Für den Belag: Die Ananasringe in einem Sieb abtropfen lassen und halbieren. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Die Melone halbieren und mit dem Kugelausstecker kleine Kugeln ausschneiden. Die Feigen waschen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Granatapfelkerne auslösen. Die Früchte dekorativ auf dem Teig verteilen und etwas eindrücken.

4. Die Torte im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste ca. 40 Minuten backen.

5. Die Käsetorte anschließend aus der Springform lösen. Mit Puderzucker und einigen frischen Früchten verzieren und servieren.

TIPP!

❖ Die Granatapfelkerne sind der Farbtupfer auf diesem Kuchen. Nutzen Sie diese, um Ornamente auf die Käsemasse zu „malen“.

*** Tropische Käsekuchen ***



Physaliskäsetorte

Zutaten für 12 Stücke

Für den Teig:

- ❖ **150 g Mehl**
 - ❖ **1/2 TL Backpulver**
 - ❖ **65 g Zucker**
 - ❖ **1 Päckchen Vanillezucker**
 - ❖ **1 Prise Salz**
 - ❖ **1 Ei**
 - ❖ **65 g Butter**
- Für den Belag:**
- ❖ **200 g Physalis
(Kapstachelbeeren)**
 - ❖ **100 g Zucker**
 - ❖ **8 Blatt Gelatine**
 - ❖ **250 g Sahne**
 - ❖ **250 g Sahnequark**
 - ❖ **100 g Haselnusskrokant**
 - ❖ **50 g Schokoladenraspel**

1. Für den Teig: Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Eine Springform (24 cm Ø) mit Backpapier auslegen und mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Boden und Rand mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) 20-25 Minuten backen.

3. Für den Belag: Physalis aus den Hülsen zupfen und unter fließendem Wasser abspülen. Physalis

mit Zucker und etwas Wasser aufkochen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in den nicht mehr kochenden Beeren auflösen. Abkühlen lassen und danach 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Die Sahne steif schlagen. Wenn die Physalismasse zu gelieren beginnt, erst den Quark, dann die Sahne unterziehen.

5. Die Fruchtmasse auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Im Kühlschrank mehrere Stunden gut durchkühlen lassen. Nach Belieben mit Haselnusskrokant und Schokoladenraspeln verzieren.

Heidelbeer-Kiwi-Käsekuchen

Zutaten für 20 Stücke

Für den Hefeteig:

- ❖ 75 ml Milch
- ❖ 25 g Butter oder Margarine
- ❖ 250 g Weizenmehl
- ❖ 1 Pck. Trockenbackhefe
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- ❖ 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- ❖ 1 Ei

Für den Belag:

- ❖ 600 g Heidelbeeren
- ❖ 500 g Magerquark
- ❖ 300 g Crème légère
- ❖ 2 Eier
- ❖ 150 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- ❖ 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- ❖ 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Außerdem:

- ❖ 1 Pck. rotes Tortengusspulver
- ❖ 2 EL Zucker
- ❖ 100 ml Apfelsaft
- ❖ 2 Kiwis

1. Für den Hefeteig: Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Die restlichen Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Eine Backschale (30 x 26 cm) fetten und den Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

4. Für den Belag: Die Heidelbeeren verlesen und waschen. Quark, Crème légère und Eier mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Puddingpulver mit einem Mixer (Rührstäbe) verrühren.

5. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 40 x 34 cm) ausrollen. Teig mithilfe des Teigrrollers in



Foto: Dr. August Oettker Nahrungsmittel KG

der Backschale abrollen und einen Rand formen.

6. Die Creme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und die Heidelbeeren darauf verteilen. Den Kuchen nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

7. Den Kuchen im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens ca. 25 Minuten backen. Anschließend den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

8. Den Tortenguss nach Packungsanleitung, aber mit 150 ml Wasser, Apfelsaft und Zucker zubereiten. Den Guss mithilfe eines Esslöffels gleichmäßig auf den

Heidelbeeren verteilen. Die Kiwis schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

TIPP!

❖ Statt frischer Heidelbeeren können Sie 3 Gläser Heidelbeeren (Abtropfgewicht 205 g) verwenden. Früchte in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 100 ml für den Guss verwenden.

*** Tropische Käsekuchen ***

Mango-Limetten-Tee-Cheesecake

Zutaten für 12 Stücke

Für den Boden:

❖ 200 g Butterkekse

❖ 100 g Butter

❖ 1 EL Zucker

Für die Füllung:

❖ 2 Aufgussbeutel

Mango-Limetten-Tee

❖ 110 g Zucker

❖ 3 Eier

❖ 800 g Doppelrahmfrischkäse

❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen

❖ 1 TL Schalenabrieb einer Biozitrone

❖ 2 EL Zitronensaft

❖ Kakao zum Bestäuben

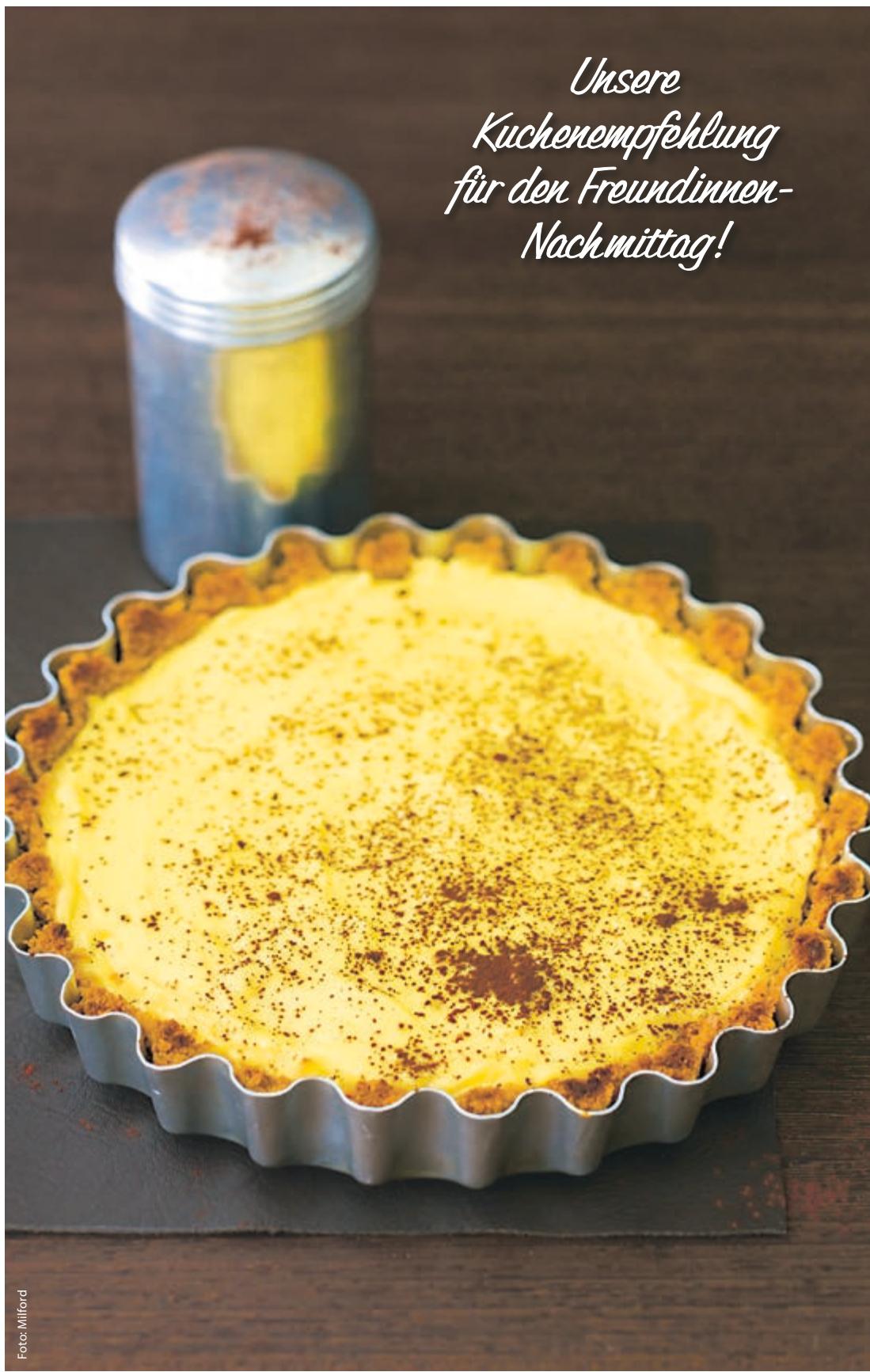
1. Für den Boden: Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel verschließen und die Kekse mit einem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Butter zerlassen, mit den Kekskrümeln und Zucker mischen.

2. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen oder eine Tarteform fetten. Die Krümel-Butter-Masse hineingeben, andrücken und dabei einen Rand formen.

3. Für die Füllung: Die Teebeutel mit 100 ml kochend heißem Wasser aufgießen und 6 Minuten ziehen lassen. Dann die Teebeutel entfernen. Den Tee ganz abkühlen lassen. Den Backofen auf 175 °C (Umluft: 160 °C) vorheizen.

4. Den Zucker und die Eier cremig rühren. Frischkäse, Vanillepuddingpulver, Tee, Zitronenschale und -saft dazugeben und glatt rühren. Die Füllung auf den Krümelboden streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.

5. Anschließend den Cheesecake in der Backform mehrere Stunden auskühlen lassen. Den Cheesecake kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.



*Unsere
Kuchenempfehlung
für den Freundinnen-
Nachmittag!*

Foto: Millford

NASCHKATZEN UND ZUCKERSCHNÄTZCHEN IM GLÜCK

Kleine Kuchendesserts mit feiner Käsecreme

Schichtkäsetörtchen im Glas

Zutaten für 4 Gläser

(à ca. 200 ml, 6 cm Ø):

- ❖ **50 g Zartbitterkuvertüre**
- ❖ **500 g Schichtkäse**
- ❖ **75 g Zucker**
- ❖ **Schalenabrieb einer halben Biozitrone**
- ❖ **2 Eier**
- ❖ **1 Prise Salz**
- ❖ **1/2 Päckchen Vanillezucker**
- ❖ **30 g Mehl**
- ❖ **1 TL Backpulver**
- ❖ **25 g Speisestärke**
- ❖ **30 g gemahlene Mandeln ohne Haut**
- ❖ **15 g Kakao**
- ❖ **150 g Erdbeeren**
- ❖ **150 g Himbeeren**
- ❖ **1 Glas Gartenfrüchtefruchtaufstrich**
- ❖ **rote Johannisbeerrispen zum Verzieren**

- 1.** Die Zartbitterkuvertüre mit einem Sparschäler in Späne hobeln und kalt stellen. Schichtkäse, 25 g Zucker und Zitronenschalenabrieb verrühren. Die Käsecreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 1 cm Ø) füllen und kalt stellen.
- 2.** Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker, Salz und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, Speisestärke, Mandeln und Kakao mischen, auf die Eiermasse sieben und unterheben.
- 3.** Eine Springform (20 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Die Masse hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 10-15 Minuten backen. Anschließend die Biskuitplatte aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

- 4.** Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Himbeeren verlesen.
- 5.** Die Biskuitplatte aus der Form lösen und das Backpapier abziehen. Aus dem Biskuit 4 Kreise (ca. 6 cm Ø) ausstechen.
- 6.** Den Fruchtaufstrich glatt rühren. Biskuitkreise je als Boden in hohe Gläser geben. Fruchtaufstrich auf die Böden geben. Erdbeeren und Himbeeren, bis auf jeweils einige zum Verzieren, darüber verteilen. Käsecreme daraufspritzen. Mit restlichen Erdbeeren, restlichen Himbeeren, Johannisbeerrispen und Schokospänen verzieren.

*** Käsekuchen im Glas ***



Foto: Maintal Konfitüren

*Ideal zum Vorbereiten für
große Feste und Partys*

Foto: Wilde Blaubeeren aus Kanada



Blaubeer-Cheesecakes im Glas

Zutaten für 6 Gläser (à 160-180 ml)

- ❖ **120 g Vollkornkekse**
- ❖ **70 g Butter**
- ❖ **Öl für die Gläser**
- ❖ **3 Eier**
- ❖ **70 g Zucker**
- ❖ **Schalenabrieb und Saft einer Biozitrone**
- ❖ **400 g Doppelrahmfrischkäse**
- ❖ **150 g Sauerrahm**
- ❖ **1 EL Speisestärke**
- ❖ **120 g Blaubeeren (TK)**
- ❖ **1 Glas Blaubeeren (340 g)**
- ❖ **1 EL Speisestärke**
- ❖ **25 g Zucker**
- ❖ **75 g schwarze Johannisbeerkonfitüre**

1. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter zerlassen und mit den Bröseln gut vermischen.

2. Den Backofen auf 150 °C (Umluft: 130 °C) vorheizen. Gläser dünn mit Öl auspinseln. Keksbrösel auf die Gläser verteilen und mit einem Teelöffel am Boden fest andrücken.

3. Eier und Zucker mit dem Handrührgerät dickschaumig schlagen. Zitronenschale, -saft, Frischkäse, Sauerrahm und Stärke zugeben und zu einer glatten Creme verrühren. Die Creme abwechselnd mit TK-Blaubeeren auf die Keksböden verteilen, mit einer Cremeschicht abschließen.

4. Die Gläser in ein tiefes Backblech stellen. Das Backblech zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens 35-40 Minuten backen. Die Gläser vorsichtig aus dem Wasser heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Blaubeeren aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. 50 ml Saft mit der Speisestärke glatt rühren. Restlichen Saft mit Zucker und Konfitüre aufkochen. Glattgerührte Speisestärke einrühren, einmal aufkochen und die Blaubeeren zugeben. Abkühlen lassen und auf den Cheesecakes verteilen.

Cheesecakes mit Ziegenfrischkäse

Zutaten für 6 Gläser
(à 150 ml)

- ❖ 300 g **Himbeeren (TK)**
- ❖ 100 g **Amarettini**
- ❖ 40 g **Butter**
- ❖ 1 **Biozitrone**
- ❖ 300 g **Ziegenfrischkäse**
- ❖ 75 g **saure Sahne**
- ❖ 100 g **Puderzucker**
- ❖ 3 **Eigelb**
- ❖ 1 1/2 TL **Speisestärke**
- ❖ 2 Blatt **Gelatine**
- ❖ 30 g **Zucker**
- ❖ **frische Himbeeren nach Belieben**
- ❖ **Gehackte Pistazien nach Belieben**

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die TK-Himbeeren auftauen lassen.
2. Für den Boden die Amarettini zerbröseln und im Mixer fein mahlen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Amarettinibrösel mit der flüssigen Butter mischen.
3. Masse in die Gläser füllen und leicht andrücken. Gläser auf einem Backblech auf der mittleren Schiene des Backofens 8-10 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
4. Für die Füllung die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Mit Ziegenfrischkäse, saurer Sahne, Puderzucker, Eigelb und Speisestärke zu einer glatten Masse verrühren.
5. Die Frischkäsemasse auf den Amarettiniböden verteilen und glatt streichen. Die Förmchen der fast fertigen
- Cheesecakes in eine Auflaufform stellen und 3 cm kochendes Wasser angießen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 35 Minuten stocken lassen. Danach die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.
6. Für das Topping die Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die aufgetauten Himbeeren in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze erhitzen, bis sie zerfallen. Gelegentlich umrühren und den Zucker zugeben. Nach Belieben das Himbeermark durch ein feines Sieb streichen. Die Gelatine ausdrücken, darin auflösen und etwas abkühlen lassen.
7. Das Himbeermark auf den Cheesecakes verteilen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



Foto: Chavroux

8. Vor dem Servieren die Cheesecakes nach Belieben mit frischen Himbeeren und gehackten Pistazien dekorieren.

Preiselbeer-Cranberry-Käsekuchen im Glas



Foto: Odenwald Früchte

Zutaten für 8 Gläser (à 200 ml)

- ❖ 120 g **Butterkekse oder Spekulatius**
- ❖ 60 g **weiche Butter**
- ❖ 1 Prise **Zimtpulver**
- ❖ 125 g **Puderzucker**
- ❖ 2 EL **Limettensaft**
- ❖ 1 EL **Biolimettenschale**
- ❖ 75 g **flüssige Butter**
- ❖ 2 EL **Gries**
- ❖ 3 EL **Vanillepuddingpulver**
- ❖ 2 Eier
- ❖ 300 g **Ricotta**
- ❖ 300 g **Mascarpone**
- ❖ 150 g **Sauerrahm**
- ❖ 400 g **Preiselbeeren und Cranberries (Glas)**
- Außerdem:**
- ❖ 8 kleine **Einmach- oder Marmeladengläser (à 200 ml)**

1. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Die Kekse und die Butter mit dem Zimtpulver im Mixer zerkleinern. Die Bröselmischung auf die 8 Gläser verteilen, etwas festdrücken und im Kühlschrank kalt stellen.
2. Puderzucker, Limettensaft, Limettenschalenabrieb, Butter, Gries und Vanillepuddingpulver mit dem Handrührer verrühren. Eier, Ricotta, Mascarpone und Sauerrahm dazugeben und unterrühren. Die Hälfte der Früchte auf die Gläser verteilen und die Käsekuchenmasse daraufgeben.
3. Die Gläser verschließen und in eine Auflaufform stellen. Die Form bis 2 cm unter dem Rand mit lauwarmem Wasser auffüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
4. Anschließend die restlichen Früchte auf den Käsekuchen verteilen und servieren.

Die strahlende Sonne ruft: Ab nach draußen!

Auf der Terrasse, auf dem Balkon oder im Zimmer bei geöffnetem Fenster:
Wir rücken unsere neuen Dekoelemente ins rechte (Sommer-)Licht!



Für den Garten im Landhausstil

Die Pflanzentöpfe „Cilindro Cottage“ von Lechuza haben eine hübsche Flechtstruktur. Sie werden in zwei Größen (mit Ø 23 cm ca. 33 € bzw. mit Ø 32 cm ca. 48 €) und in sechs Farben mit Bewässerungssystem angeboten.

www.lechuza.de



Schlichte Formen, bewegte Farben

„Zurück zum Ursprung“ lautet die Devise des reduziert gestalteten Geschirrs „Form'art“ (ASA Selection). Z. B. 300-ml-Becher ca. 15 €, www.asa-selection.com



Gemütliche Oase auf dem Balkon

Sichtschutz und dekoratives Blumenzuhause zugleich ist der Paravent „Tinus“ aus witterungsbeständigem Massivholz. Maße: ca. 156 x 167 x 30 cm. Erhältlich bis 20. August 2023 für ca. 229 € nur online über www.tchibo.de.



*** Praktisches und Schönes ***



Der Chefkoch lädt zur Grill- und Gartenparty

Der Küchenchef mit Schnauzer und Kochmütze höchstpersönlich wünscht auf den Servietten „Chef black/white“ (ab 2,90 €) von Ambiente Europe einen Guten Appetit. Dazu gibt es weitere Accessoires wie Tischsets (ca. 10 €) im Fachhandel.



Neue Vasen für einen neuen Wohnungslook

Blühende Zweige wirken in den Vasen „Athina“ von Fink Living zauberhaft. Kugelvase: 29 cm hoch, ca. 129 €; hohe Vase: 45 cm, ca. 189 €, Fachhandel

Verspielte Farben und Muster stimmen auf den Sommer ein

Fantasienvoll ist das Dekor auf den Stücken der Reihe „Fantasy Circles“ von Ambiente Europe in der Tat. Blumen und Wirbel zieren Kerzen (ab ca. 6,50 €), Becher (ca. 14 €) und vieles mehr. Erhältlich im Fachhandel.



Glänzender Edelstahl für den Frühstückstisch

Einen spannenden Materialmix hat die Marke Philippi mit der Reihe „A Tavola“ gewagt: Bei Brotkorb und Co. trifft Leinen auf Edelstahl. Z. B. Brotkorb ca. 59 €, www.philippi.com



Majestätischer Besuch im Garten

Die stolzen Reiher aus Metall von Formano genießen es, wenn sie ein ruhiges Plätzchen am Teich oder im Blumenbeet bekommen. Höhe: ca. 115 cm, je Figur ca. 100 € im Fachhandel.

*** Kleinigkeiten ***



Foto: Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

RAFFINIERTE TÖRTCHEN UND MUFFINS IM KÄSEKUCHENSTIL

Für die kleinen Genussmomente im Leben!

Cheesecake-Törtchen mit Aprikosenmus

Zutaten für 6 Stück

Für den Crunchboden:

- ❖ 50 g Butter
- ❖ 150 g Hafermürbkekse

Für die Cheesecakefüllung:

- ❖ 300 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 100 g Sahne
- ❖ 50 g Zucker
- ❖ 1 Pck. Vanillezucker
- ❖ 1 Pck. geriebene Zitronenschale
- ❖ 2 Eier

Für das Aprikosenmus:

- ❖ 200 g Aprikosen
- ❖ 15 g Sofortgelatine
- ❖ 2 EL Zucker

Für die Frischkäsecreme:

- ❖ 300 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 120 ml Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)
- ❖ 15 g Sofortgelatine
- ❖ 2 EL Zucker
- ❖ 100 ml Maracujanektar

Außerdem:

- ❖ 6 Dessertringe (7,5 cm Ø)

1. Backblech mit Backpapier belegen und die Dessertringe daraufstellen. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.

2. *Für den Crunchboden:* Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und die Kekse mithilfe eines Teigrollers fein zerkleinern. 2 EL der Keksbrösel beiseitestellen. Restliche Keksbrösel mit der Butter vermischen, in den Dessertringen verteilen und zu einem Boden andrücken.

3. *Für die Cheesecakefüllung:* Frischkäse mit Sahne, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Eier unterrühren. Die Masse gleichmäßig auf den Böden verteilen. Im unteren Drittel des Backofens ca. 25 Min. backen.

4. Cheesecakes in den Ringen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. *Für das Aprikosenmus:* Aprikosen waschen, entsteinen, klein schneiden und in einem Rührbecher pürieren. Gelatine mit einem Schneebesen 1 Min. einrühren. Dann erst mit Zucker abschmecken. Das Aprikosenmus auf den Cheesecakes verteilen und glatt streichen.

6. *Für die Frischkäsecreme:* Frischkäse mit Zitronensaft glatt rühren. Gelatine 1 Min. einrühren. Dann mit Zucker und Maracujanektar verrühren. Frischkäsecreme auf dem Aprikosenmus verteilen und glatt streichen. Mit restlichen Keksbröseln bestreuen und mind. 3 Std., am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

7. Die Törtchen mit einem Messer von den Ringen lösen und herausdrücken.

Cheesecake-Törtchen mit Erdbeeren

Zutaten für 15 Stück

Für den Teig:

- ❖ 50 g Butter
- ❖ 230 g Haferkekse

Für die Füllung:

- ❖ 50 g frische Erdbeeren

- ❖ 600 g Frischkäse

- ❖ 200 g Sahne

- ❖ 180 g Zucker

- ❖ 2 EL Zitronensaft

- ❖ 6 Gelatineblätter

Zum Verzieren:

- ❖ 2 Biozitronen

- ❖ frische Erdbeeren

- ❖ Minzblättchen

Außerdem:

- ❖ runde Förmchen (6 cm Ø)

1. Für den Teig: Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Haferkekse zu feinem Mehl zermahlen und mit der Butter zu einem Teig vermengen. Teig an den Boden der Förmchen drücken.

2. Für die Füllung: Erdbeeren, waschen, putzen und in einem Topf erhitzen. Anschließend durch ein Sieb pressen.

3. Frischkäse mit Sahne, Zucker, Zitronensaft und Erdbeersoße in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen. So lange unter Rühren erhitzen bis der Frischkäse komplett glatt ist und eine homogene Masse entstanden ist.

4. Gelatineblätter ca. 5 Min. in Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf erwärmen, bis die Gelatine geschmolzen ist. Mit 2 EL Frischkäsemasse verrühren und unter die restliche Masse rühren. Füllung vorsichtig auf den Teig in die Förmchen gießen, dabei etwas schütteln, um Luft zu entfernen. Dann 3-4 Std. (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Cheesecakes aus den Förmchen pressen.

5. Zum Verzieren: Zitronen waschen und in dünne Scheiben schneiden und achteln. Erdbeeren ebenfalls waschen, putzen und in Viertel schneiden. Zitronenscheibe und Erdbeerstückchen dekorativ auf den Cheesecakes platzieren. Mit Minzblättchen verzieren.

*Jetzt haben unsere
Beerenlieblinge Hochsaison:
Es ist Erdbeerzeit!*



Himbeer-Vanille-Blumen

Zutaten für 16-18 Stück

Für den Teig:

- ❖ 450 g Mehl
- ❖ 50 g gemahlene Mandeln
- ❖ 130 g Zucker
- ❖ 2 Päckchen Vanillezucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 2 Eier
- ❖ 250 g kalte Butter
- ❖ 500 g trockene Erbsen zum Blindbacken

Für den Pudding:

- ❖ 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

- ❖ 25 g Zucker

- ❖ 1 Prise Salz

- ❖ 500 ml Milch

Für die Himbeerfüllung:

- ❖ 1 kg Himbeeren (vorbereitet gewogen)

- ❖ 500 g Gelierzucker 2:1

- ❖ 3-4 Gläser (à 200 ml)

Außerdem:

- ❖ 12er-Muffinbackform

1. Für den Teig: Mehl, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Mulden der Muffinbackform einfetten und mit Mehl ausstreuen. Dabei nicht alle Muffinmulden gleichzeitig einfetten, sondern jeweils eine Mulde freilassen, damit die Blüten später nicht aneinander festbacken. Auch den Bereich oberhalb der Mulden einfetten.

3. Teig zwischen 2 Stücken Frischhaltefolie ausrollen. Blumen ausschneiden (Abb. 1) und mittig in die vorbereiteten Mulden drücken (Abb. 2). Blütenblätter oben überstehen lassen.

4. Teig in den Mulden mit einer Gabel mehrmals einstechen. In jede Mulde ein Stückchen Backpapier legen und jeweils mit Erbsen beschweren. Im Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 15-20 Min. Blindbacken. Blumen abkühlen lassen, aus den Mulden nehmen und Backpapier und Erbsen entfernen. Weitere Blumen auf dieselbe Weise backen.



5. Für den Pudding: Puddingpulver mit Zucker, Salz und 6 EL Milch glatt rühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, von der Herdplatte nehmen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren hineingeben und noch ca. 1 Min. unter Rühren kochen lassen. Pudding in den Vertiefungen der Blumen verteilen (Abb. 3) und sofort mit jeweils einem Stückchen Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen und Frischhaltefolie entfernen.

6. Für die Himbeerfüllung: Himbeeren mit Gelierzucker in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Bei starker Hitze unter Rühren 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Fruchtaufstrich sofort vorsichtig auf dem Pudding in den Blumen verteilen (Abb. 4) und kalt werden lassen. Rest in Gläser füllen und gut verschließen.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

Fotos: Diamant Zucker



Foto: Sweetfamily

Mandel-Schmand-Küchlein

Zutaten für 24 Stück

- ❖ 100 g gemahlene Mandeln
- ❖ 75 g Mehl
- ❖ 1 1/2 TL Backpulver
- ❖ 60 g Zucker
- ❖ 90 g weiche Butter
- ❖ 1 Ei
- ❖ 150 g Schmand
- ❖ 24 Himbeeren
- ❖ Puderzucker
- ❖ Fett für die Form
- ❖ 24er-Mini-Muffinbackform

1. Mandeln mit Mehl, Backpulver und Zucker vermischen.

2. Butter, Ei und Schmand verrühren und mit der Mehlmischung verrühren.

3. Den Teig in die gefetteten Mulden einer Mini-Muffinbackform füllen, mit je einer Himbeere belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten goldbraun backen.

4. Die Küchlein auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mamis Mini-Cheesecakes

Zutaten für 12 Stück

Für das Topping:

- ❖ 100 g frische oder aufgetaute TK-Himbeeren

Für den Teig:

- ❖ 50 g Butter
- ❖ 150 g Vollkornbutterkekse
- ❖ 1-2 EL Zucker
- ❖ 1 EL Weizenmehl (Type 405)

Für die Füllung:

- ❖ 440 g Doppelrahmfrischkäse
- ❖ 2 Eier
- ❖ 165 g Zucker
- ❖ 1 Prise Salz
- ❖ 3-4 Tropfen Vanillearoma

Außerdem:

- ❖ 12er-Muffinbackform
- ❖ 12 Papierbackförmchen

1. *Für das Topping:* Himbeeren fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Himbeermasse mit Zucker verrühren und beiseitestellen.

2. *Für den Teig:* Butter schmelzen und abkühlen lassen. Kekse, Zucker, Mehl und flüssige Butter in einem Blitzhacker sehr fein zermahlen.

3. Muffinbackform mit Papierförmchen auslegen. Jeweils 1 gestrichener EL der Keksmasse in die Förmchen füllen und mit einem Löffel an den Boden der Förmchen drücken. Auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens ca. 5 Min. backen und abkühlen lassen.

4. *Für die Füllung:* Den Frischkäse cremig rühren. Eier, Zucker, Salz und Vanillearoma nacheinander hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Frischkäsemasse auf den Keksbody geben. Die Förmchen sollten zu ca. 3/4 gefüllt sein.

5. Mit der Himbeermasse vorsichtig jeweils zwei kleine Kreise in die Mitte der Frischkäsefüllung tropfen. Mit einem Zahnstocher über dem Himbeerklecks ansetzen und einmal durch den Kreis ziehen. So entsteht ein Herz.

6. Ein tiefes Backblech auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens schieben. Die Muffinbackform daraufstellen, das Backblech zu 3/4 mit heißem Wasser füllen und weitere 20-22 Min. backen.

7. Nach dem Backen in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren ca. 6 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.



Foto: www.backmomente.de

American Cranberry-Cheesecakes mit Beerensoße

Zutaten für 6-8 Stück

Für die Cheesecakes:

- ❖ 3 Eiweiß
 - ❖ 200 g Sahne
 - ❖ 600 g Frischkäse
 - ❖ 150 g Zucker
 - ❖ 50 g Speisestärke
 - ❖ 3 Eigelb
 - ❖ 75 g Cranberries
 - ❖ Saft einer Zitrone
- Für die Beerensoße:**
- ❖ 200 g Beerenobst
- Außerdem:**
- ❖ 6 hitzebeständige Schraubgläser (á 500 ml) oder 8 Trinkbecher (á 300 ml)

1. Für die Cheesecakes: Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Frischkäse mit Zucker, Speisestärke, Zitronensaft und Eigelb gut verrühren. Eischnee, Sahne und Cranberries unterheben. Die Schraubgläser oder Trinkbecher gut fetten und die Masse darin verteilen.

2. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

3. Die Cheesecakes vor dem Verzehr aus den Gläsern oder Bechern stürzen.

4. Für die Beerensoße: Das Beerenobst pürieren und zu den Cheesecakes reichen.

TIPPS!

- ❖ Wenn man die Schraubgläser heiß verschließt, sind sie gut sechs Monate haltbar.
- ❖ Sie können die Gläser auch schön verpackt verschenken oder für den kleinen Hunger zwischendurch verwenden.



Foto: Karwendel-Werke



Avocado-Quark-Muffins

Zutaten für 10 Stück

- ❖ 250 g Bioquark (20 %)
- ❖ 1/2 Biozitrone
- ❖ 2 Eier
- ❖ 3 EL Kokosblütenzucker
- ❖ 1 Avocado
- ❖ 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- ❖ 2 EL Grieß
- Außerdem:**
- ❖ 12er-Muffinbackform
- ❖ 20 Papierbackförmchen

1. Den Quark in einem Sieb mindestens 1 Stunde abtropfen lassen. Zitrone heiß abspülen und trocken reiben. Etwas Schale mit einem Zestenreißer abziehen und den Saft auspressen.

2. Die Eier trennen. Das Eiweiß, 1 TL Zitronensaft und 1 EL Kokosblütenzucker zu steifem Schnell schlagen und in den Kühlschrank stellen.

3. Die Avocado halbieren und entkernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale lösen und fein zerdrücken. Mit Quark, Zitronenschale und restlichem Saft gut verrühren.

4. Eigelb, Vanillezucker und restlichen Kokosblütenzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Den Avocadoquark unterrühren.

5. Den Backofen auf 180 °C (Umluft: 160 °C; Gas: Stufe 3) vorheizen. In 10 Mulden der Muffinbackform je 2 Papierbackförmchen legen.

6. Grieß und Eischnee unter die Eigelbmasse heben und den Teig in die Förmchen geben. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 35 Minuten backen.

7. Muffinbackform auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen und die Förmchen lösen.

TIPP!

- Verzieren Sie die Muffins mit essbaren Blüten.

*** Gewinnrätsel ***

Ehren-staffel b. Staats-besuchen	▼	Schiffs-schlaf-stelle	Staaten bildendes Insekt	▼	früherer türkischer Titel	▼	Aachener Leb-kuchen (Mz.)	plötzliche Zustands-änderung (Med.)	anre-gendes Getränk	Rand-länder Asiens	▼	frz. Speck-kuchen	▼	erwärmt	geordne-tes Doku-ment im Computer	Tatkraft
Ausläufer der Nordsee	►		▼							Musik-übungs-stück	►			▼		▼
tiefe Bewusst-losigkeit	►		7		mittel-amerik. Insel-staat		Spaß-macher an Burgen im Mittelalter						Staat in Vorder-asien	►		
Ausruf der Bestürzung	►				Kunst-griff, Trick	▼				eine weibl. Verwandte	►					
furchtlose Offenheit	►															8
Haupt-stadt in Vorder-asien		Riese		Aus-buchtung, Wölbung	►	5				beständig	►					
									Menschen	►		9				
weit nach unten reichend	Gewürzf. die Weih-nachts-bäckerei		Norm-größe													
Abk.: Nord-nordost	►															
				10												
Stadt u. Fluss in Tsche-chien		eiweiß-, ölige Nutz-pflanze														
Abk.: European Space Agency	►															
Back-werk	Heeres-führ-wesen, Train		kleine Gewürz-menge		Damen-, Herren-mantel (frz.)	▼	knapp, wenig Raum lassen	türki-sches Gebäck	▼	ein norddt. Gebäck	▼	Be-drängnis	Gebirge in Europa	Bankrott	sich behag-lich recken	
					Epoche	►				2	Antrieb, Reiz, Lockung	►				
auf-schich-ten		Kurzwort für Popmusik		gleich-gültig (das ist mir ...)												1
starkes Schmerz-mittel	►															
intern. Not-zeichen (Abk.)	►			4	von bräun-lichem Gelbgrün	►										
Getreide-art, Dinkel	►															

Gewinnen Sie eine von 10 Steinzeugformen von ASA Selection

Die zeitlose Steinzeugform mit einem Durchmesser von 28 cm aus der Serie GRANDE von ASA-Selection wird in Portugal hergestellt. Damit können Sie eine flache Tarte oder einen Boden mit hohem Rand für Obst oder andere Füllungen backen.
Wir wünschen Ihnen viel Glück!



Schreiben Sie das Lösungswort auf eine Postkarte und senden Sie diese bis zum 03.08.2023 an den Teichmann Verlag, Postfach 1608, 77806 Bühl oder per E-Mail an: Raetsel.LB@teichmann-verlag.de. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Ihre Daten werden ausschließlich zum Zweck der Verlosung verwendet und danach vernichtet.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

23 - kanzlit.de

Die nächste Ausgabe von *Landbäckerei* SPEZIAL
erscheint am **4. August 2023**

Thema: Äpfel & Birnen



Gedeckter Apfelkuchen mit Baiser



Apfelfladen mit Mandeln



Birnen-Tarte-Tatin mit Salzkaramell



Birnenkuchen mit Mandeln

Die Rezepte dieser Ausgabe finden Sie auch auf der jeweiligen Internetseite unserer Partner:
Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG, Sanella, Meggle, Maintal Konfitüren, Diamant Zucker, Darbo, Mondamin, Deli Reform, California Walnut Commission, Kerrgold, Original Kaiser Backformen, Du darfst, Calvè, Kölleflocken, iglo GmbH, UFOP, Aurora, Mirant, Exquisa, www.backmomente.de, Langnese Honig, SweetFamily, Bahlsen, Fabri, Philadelphia, Krüger GmbH & Co. KG, Pickerd, Naturata, Milford, Wilde Blaubeeren aus Kanada, Chavroux, Odenwald Früchte, Leibniz, Karwendel-Werke, Avocados aus Peru



**Gewinnrätsel-
Auflösung
Ausgabe 1/23:
„Brotmesser“**

Impressum

„Landbäckerei SPEZIAL“
erscheint dreimonatlich im

TEICHMANN VERLAG
Ralf Teichmann
Merkelbuckel 7, D-77815 Bühl
E-Mail: info@teichmann-verlag.de

HERAUSGEBER
Ralf Teichmann

CHEFREDAKTION
Ralf Teichmann (V. i. S. d. P.)

REDAKTION
Svenja Kopf

SCHLUSSREDAKTION
Bettina Kraus, Caroline Dey

ANZEIGEN
Thomas Beyer
Medien- und
Unternehmensberatung
+49(0)6131/5868830
E-Mail: thomas@beyer-medienberatung.de

VERTRIEB
MZV Moderner Zeitschriften
Vertrieb
Ohmstraße 1
D-85716 Unterschleißheim
Tel. +49(0)89/31906-0

HEFTNACHBESTELLUNGEN
Tel. +49(0)7223/911932
E-Mail: bestellservice@teichmann-verlag.de

PREIS
„Landbäckerei SPEZIAL“
kostet im Einzelhandel 4,99 €

AUSLANDSPREISE
Österreich 5,70 €, Schweiz 8,- sfr
BeNeLux 5,90 €

DRUCK
Euro-Druckservice GmbH, Passau

Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Gewähr übernommen.

Heftbestellservice

Haben Sie eine Ausgabe von „Landbäckerei EDITION“ oder „Landbäckerei SPEZIAL“ verpasst?

Bestellen Sie ganz einfach über unsere Website
www.teichmann-verlag.de



Ausgabe 5/2018 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 2/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 3/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 4/2019 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 1/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe 4/2020 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 1/2021 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 2/2021 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 3/2021 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 1/2022 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 2/2022 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 3/2022 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 4/2022 – Preis: 4,50 €



Ausgabe Spezial 1/2023 – Preis: 4,80 €

Die abgebildeten Ausgaben sind noch erhältlich, solange der Vorrat reicht. Jetzt schnell zugreifen!



Sie können uns auch anrufen, eine E-Mail mit Ihrer Adresse und Telefonnummer oder eine Postkarte mit Ihrer Adresse und Telefonnummer zusenden: Teichmann Verlag, Bestellservice, Postfach 1608, 77806 Bühl
Die Versandkosten betragen bei einem Heft 2,13 € (D) und bei zwei bis fünf Heften 3,42 € (D). Ab einem Bestellwert von 20 € ist der Versand kostenfrei.
Versandkosten ins Ausland bitte unter 072 23/911930 erfragen.



072 23/911 932



**bestellservice@
teichmann-verlag.de**

Unverbindliches Angebot, solange der Vorrat reicht!

Für alle, die mit Liebe backen!

Jetzt
wieder im
Handel

Himmlisch
Endlich wieder
Erdbeerzeit!

Trendige Backrezepte

Das Original

LIEBLINGSGEBÄCK AUS EUROPÄ

www.landbäckerei-magazin.de

Landbäckerei

FÜR ALLE, DIE MIT LIEBE BACKEN!

3/2023 · Mai/Juni

4,60 €
Österreich 5,30 €
Schweiz 5,50 €
BeNeLux 5,50 €

Herhaft! Kleine Häppchen, großartiger Genuss

Erdbeertorte mit Vanillesahne
Seite 14

SAUERTEIGBROT GANZ EINFACH ZUBEREITET

Weizen-Roggen-Wurzelbrot

Erdbeer-Tiramisu-Torte
Seite 14

Orangenlikörtorte
Seite 73

Rhabarberkuchen mit Mandeln
Schnell gemacht
Seite 30

Traumhafter Erdbeergenuss

