

Käsekuchen

Stand: 05.04.2022

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Dessert, Süßspeisen	1
1.1	Käsekuchen mit Crème-fraîche-Guss	1
2	Kuchen, Gebäck, Pralinen	3
2.1	'Grashüpfer'-Käsekuchen	3
2.2	Amarettini-Apfel-Käsekuchen	3
2.3	Amerikanischer Käsekuchen	4
2.4	Ananas-Käsetorte	4
2.5	Apfel-Ingwer-Käsekuchen	5
2.6	Apfel-Käsekuchen	6
2.7	Apfel-Käsekuchen	6
2.8	Apfel-Käsekuchen	7
2.9	Apfel-Käsekuchen mit Amarettini	8
2.10	Apfel-Käsekuchen mit Baiserguss	8
2.11	Apfel-Käsekuchen mit Rosmarin Torta di formaggio fresco e mele	9
2.12	Apfel-Käsekuchen vom Blech	10
2.13	Apfel-Preiselbeer-Käsekuchen	11
2.14	Aprikosen-Käse-Kuchen	11
2.15	Aprikosen-Käse-Kuchen	12
2.16	Aprikosen-Käsekuchen	13
2.17	Aprikosen-Käsekuchen	13
2.18	Aprikosen-Käsekuchen mit Mandeln	14
2.19	Aprikosen-Käsekuchen ohne Boden	14
2.20	Aprikosen-Quark-Kuchen	15
2.21	Bauern-Käse-Torte	15
2.22	Beeren-Käsekuchen	16
2.23	Beeren-Käsekuchen mit Oreo-Keks-Boden	17
2.24	Bettys Käsekuchen	18
2.25	Birnen-Käse-Kuchen	18
2.26	Birnen-Käsetorte mit Schokohaube	19
2.27	Blaubeerkäsekuchen	19
2.28	Blitz-Käsekuchen ohne Boden	20
2.29	Brombeer-Apfel-Käsekuchen	21
2.30	Brombeer-Käsekuchen	22
2.31	Burgenländische Steppdecke	22
2.32	Cheesecake	23
2.33	Cheesecake	24
2.34	Cheesecake Black and White	24
2.35	Cheesecake-Schnittli	25

2.36	Donau-Käse-Welle mit Baiser	25
2.37	Double Chocolate Cheesecake	26
2.38	Duftgeranien-Käsekuchen	27
2.39	Dunkler Philadelphia-Kuchen	27
2.40	Eierschecke (Kuchenspezialität aus Sachsen)	28
2.41	Erdbeer-Käse-Kuchen	29
2.42	Exotische Käsesahne-Sterntorte	30
2.43	Feiner Käsekuchen mit Aprikosen	30
2.44	Fränkischer Käsekuchen	31
2.45	Friesischer Käse-Streuselkuchen	31
2.46	Frischkäse-Kuchen mit Früchten	32
2.47	Fruchtige Mini-Käsekuchen	33
2.48	Fruchtiger Käsekuchen mit saftigen Lychees	34
2.49	Gebackener Birnen-Käse-Kuchen	34
2.50	Glasierter Apfel-Käsekuchen	35
2.51	Heidelbeer-Käsekuchen	36
2.52	Himbeer-Käsekuchen	36
2.53	Käse-Blechkuchen	37
2.54	Käse-Mohn-Kuchen im Glas	38
2.55	Käse-Mohn-Traum mit Kirschen	38
2.56	Käse-Sahne-Torte 'Venezia'	39
2.57	Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren	40
2.58	Käse-Streuselkuchen mit Apfel	41
2.59	Käse-Streuselkuchen mit Apfel	41
2.60	Käsecreme mit Quitten auf dem Blech gebacken	42
2.61	Käsekuchen	43
2.62	Käsekuchen	43
2.63	Käsekuchen	44
2.64	Käsekuchen	45
2.65	Käsekuchen	45
2.66	Käsekuchen	46
2.67	Käsekuchen 'Nieuw Amsterdam'	47
2.68	Käsekuchen mit Äpfeln	48
2.69	Käsekuchen mit Aprikosen	49
2.70	Käsekuchen mit Baiser	49
2.71	Käsekuchen mit Brombeeren	50
2.72	Käsekuchen mit Brombeeren	51
2.73	Käsekuchen mit Butter-Limetten- Creme	51
2.74	Käsekuchen mit Eierlikör	52
2.75	Käsekuchen mit frischen Erdbeeren (Ostkaka)	53
2.76	Käsekuchen mit Früchten	53
2.77	Käsekuchen mit Früchten	54
2.78	Käsekuchen mit gemischtem Obst	54
2.79	Käsekuchen mit Goldtröpfchen-Baiser	55

2.80	Käsekuchen mit Joghurt-Haube	56
2.81	Käsekuchen mit Kirschen	57
2.82	Käsekuchen mit Kirschen	57
2.83	Käsekuchen mit Kirschen	58
2.84	Käsekuchen mit Kirschen	59
2.85	Käsekuchen mit Kirschen	59
2.86	Käsekuchen mit Kirschen und weißer Schokolade	60
2.87	Käsekuchen mit Mandarinen	60
2.88	Käsekuchen mit Mango und Ananas	61
2.89	Käsekuchen mit Mohn	62
2.90	Käsekuchen mit Pfirsich	63
2.91	Käsekuchen mit Rosinen	63
2.92	Käsekuchen mit Rosinen	64
2.93	Käsekuchen mit Schoko und Streuseln	64
2.94	Käsekuchen mit Schoko-Streuseln	65
2.95	Käsekuchen mit Spekulatiusboden	66
2.96	Käsekuchen mit Vanillestreuseln	66
2.97	Käsekuchen mit Walnüssen	67
2.98	Käsekuchen mit Weintrauben	68
2.99	Käsekuchen mit Zwetschgen	68
2.100	Käsekuchen nach Großmutterart	70
2.101	Käsekuchen nach Großmutter Art	70
2.102	Käsekuchen ohne Boden	71
2.103	Käsekuchen, der Klassiker	71
2.104	Käsesahnetorte	72
2.105	Käsetorte	74
2.106	Kaffee-Käse-Torte mit Nusskruste	74
2.107	Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste	75
2.108	Karamell-Käsekuchen	76
2.109	Karamell-Käsekuchen	77
2.110	Kirsch-Käse-Kuchen	77
2.111	Kirsch-Käse-Torte mit Baiserflocken	78
2.112	Kirsch-Käsekuchen	79
2.113	Kirsch-Käsekuchen mit Streuseln	80
2.114	Kirsch-Quarksahne	80
2.115	Klassischer Käsekuchen	81
2.116	Knuspertorte mit Quark	82
2.117	Kokos-Orangen-Schnitten	82
2.118	Kokos-Pfirsich-Käsekuchen	83
2.119	Kräuter-Käsekuchen	84
2.120	Kürbis-Käse-Kuchen mit Heidelbeeren	84
2.121	Mandarinen-Käse-Sahne	85
2.122	Mandarinen-Käsekuchen	85
2.123	Mandarinen-Käsesahnetorte	86

2.124	Marmor-Käsekuchen mit Streuseln	87
2.125	Marmorierte Himbeer-Käsetorte	87
2.126	Marmorierter Käsekuchen	88
2.127	Marmorierter Schoko-Käsekuchen	88
2.128	Mohn-Käse-Kuchen mit Birnen	89
2.129	Mohn-Käsekuchen	90
2.130	Mohn-Käsekuchen mit Äpfeln	91
2.131	Mohn-Käsekuchen mit Kokos	91
2.132	Neapolitanischer Osterkuchen - (Pastiera)	92
2.133	Obst-Käsekuchen	93
2.134	Obwaldner - Käsekuchen	94
2.135	Ombre Cheesecake	94
2.136	Oreo-Cheesecake	95
2.137	Oreo-Käsekuchen	96
2.138	Pfälzer Käsekuchen	96
2.139	Pfirsich-Käsekuchen	97
2.140	Pfirsich-Käsekuchen	97
2.141	Pflaumen-Käse-Kuchen	98
2.142	Philadelphiakuchen	99
2.143	Picasso-Torte - Ziegenfrischkäsetorte mit Rosmarinkrokant	99
2.144	Pikanter Käsekuchen	100
2.145	Pikanter Käsekuchen	101
2.146	Quarktorte (ohne Boden)	101
2.147	Rahm-Käsekuchen mit Mohn	102
2.148	Rahmkuchen	102
2.149	Red Velvet President's Cake (Roter Samtkuchen aus den Südstaaten)	103
2.150	Russischer Zupfkuchen	104
2.151	Schichtkäse-Sahne-Törtchen	105
2.152	Schlanker Käsekuchen mit Baisergitter	105
2.153	Schmandtorte	106
2.154	Schneller Käsekuchen	107
2.155	Schoko-Cheese-Cake	107
2.156	Schoko-Käsekuchen	107
2.157	Schoko-Käsekuchen mit Aprikosen	108
2.158	Schoko-Käsekuchen mit Sauerkirschen	109
2.159	Schokokäsekuchen mit Himbeeren	109
2.160	Schwäbischen Käsekuchen	110
2.161	Schwarzer Käsekuchen	110
2.162	Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen	111
2.163	Tante Marias Kraichgauer Käsekuchen (süßer Quarkkuchen)	112
2.164	Topfenkuchen (Käsekuchen)	112
2.165	Trauben-Käsekuchen	113
2.166	Triple-Chocolate-Cheesecake	113
2.167	Vanille-Käsekuchen mit Beerenhaube	114

2.168	Vanille-Quark-Schmandkuchen mit Apfel & Nüssen	115
2.169	Weißer Schoko-Käsekuchen	116
2.170	Westfälischer Käsekuchen	116
2.171	Whiskey-Käsekuchen	117
2.172	Ziegenfrischkäsetorte	118
2.173	Zwetschgen-Käsekuchen	118
3	Mehlspeisen, Nudeln	121
3.1	Berner Käsekuchen	121

1 Dessert, Süßspeisen

1.1 Käsekuchen mit Crème-fraîche-Guss

75 g kalte Butter	1 Bio-Zitrone, abger. Schale
250 g Löffelbiskuits	4 Eier
1 EL Kakao	220 g Zucker
750 g Doppelrahmfrischkäse	2 Pkg. Vanillezucker
125 ml Sahne	150 g Crème fraîche
40 g Speisestärke	

Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Für den Keksboden die Butter zerlassen. Löffelbiskuits zerbröseln, mit Kakao mischen und alles mit der Butter verkneten. Keksmasse als Boden in die Form drücken. Frischkäse und Sahne verrühren. Speisestärke, Zitronenschale zufügen, unterziehen. Eier, 200 g Zucker, Vanillezucker schaumig schlagen. Käsemasse unterheben und die Masse auf den Keksboden streichen. Den Kuchen 50-60 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter stellen und 10 Min. abkühlen lassen. Crème fraîche mit 20 g Zucker verrühren, auf den Kuchen streichen und bei gleicher Hitze noch 15 Min. backen. Erst kurz im Ofen, dann auf einem Gitter ganz auskühlen lassen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Backen: ca. 75 Min.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

pro Stück: ca.: 400 kcal; E 10 g, F 27 g, KH 28 g

2 Kuchen, Gebäck, Pralinen

2.1 'Grashüpfer'-Käsekuchen

200 g Schokoladenkekse	60 ml Crème de Menthe (Pfefferminzlikör; siehe Tipp)
40 g Minz-Schokotaler	600 g Konditorsahne (mindestens 35% Fett)
75 g + etwas Butter	55 g Zartbitterschokolade
2 1/2 TL gemahlene Gelatine	1 groß. Gefrierbeutel
250 g Frischkäse	Backpapier
75 g feiner Zucker	

Kekse in den Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und die Kekse mit der Teigrolle fein zerbröseln. Minzschokolade hacken, mit den Keksen mischen. 75 g Butter schmelzen. Nach und nach zur Keks- Schoko-Mischung geben und unterrühren.

Den Rand einer runden Springform (20 cm Ø) einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen. Bröselmasse in die Form geben, am Boden andrücken und an den Seiten einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Kalt stellen.

60 ml Wasser aufkochen, Gelatine einrühren und darin auflösen. Abkühlen lassen.

Frischkäse, Zucker und Crème de Menthe mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig schlagen. Gelatinemischung einrühren. Sahne steif schlagen. Hälfte der geschlagenen Sahne unter die Frischkäsemasse heben. Masse auf dem Kuchenboden verteilen und glatt streichen.

Kuchen und restliche Sahne mindestens 3 Stunden kalt stellen. Zum Dekorieren Schokolade reiben. Kuchen mit Rest Sahne dekorieren, mit Schokolade bestreuen und servieren.

Tipp: Crème de Menthe ist ein meist grüner, aber auch farblos erhältlicher cremiger Minzlikör. Sie können ihn ersetzen, indem Sie 1 TL Pfefferminzessenz mit Lebensmittelfarbe grün färben. Abgedeckt im Kühlschrank ist der Kuchen ca. 2 Tage haltbar.

Mengenangabe: 8-12 STÜCKE

2.2 Amarettini-Apfel-Käsekuchen

1 Pkg. (ca. 200 g) Vollkorn-Butter-kekse	2 Eier (Größe M)
1 Pkg. (ca. 200 g) Amarettini	50 g Zucker
250 g flüssige Butter	1 TL Zimt
4 Äpfel (à ca. 140 g)	1 EL Apfelgelee
250 g Magerquark	Fett für die Form
100 g Schmand	

Butterkekse, Amarettini grob zerbröseln. Butter darübergießen, durchkneten. Springform (26 cm Ø) mit Öl ausstreichen. Keks-Butter-Krümel in die Form geben und festdrücken.

Dabei einen Rand (ca. 2 cm hoch und 1,5 cm breit) formen. Kalt stellen.

2 Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Kerngehäuse von Rest Äpfeln mit einem Apfelausstecher ausstechen und Äpfel in dünne Ringe schneiden. Quark, Schmand, Eier, Zucker und Zimt glatt rühren, Apfelwürfel untermengen.

Quark-Apfel-Masse auf den Keksboden geben und glatt streichen. Apfelringe darauf verteilen, mit Apfelgelee bestreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 1-2 Stunden auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit: ca. 1 1/8 Std.

Wartezeit: ca. 2 Std.

2.3 Amerikanischer Käsekuchen

20 g Butter	500 g Speisequark (20%)
175 g Zwieback	500 g Doppelrahm-Frischkäse
4 EL Öl	2 EL Orangensaft
400 g Zucker	2 EL Mehl
5 Eier	1 EL Puderzucker
2 Eigelb	4 Limettenscheiben
1 EL abger. Limettenschale	4 Orangenscheiben
1 EL abger. Orangenschale (unbeh.)	

Butter zerlassen. Zwieback in einem Gefrierbeutel mit der Kuchenrolle fein zerbröseln. Mit Öl, 150 g Zucker, Butter und 3 EL kaltem Wasser gut mischen. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) drücken, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. 20 Min. kalt stellen. Eier, Eigelb, 250 g Zucker, Limetten- und Orangenschale schaumig rühren. Quark, Frischkäse, Orangensaft und Mehl untermengen. Die Masse in die Form streichen und backen.

Schaltung: 150 - 160°, 1. Schiebeleiste v.u. 150 - 160°, Umluftbackofen 90 - 95 Minuten
Nach 40 Min. den Teig zwischen Rand und Füllung rundherum etwas einschneiden. Den Kuchen abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben, mit Limetten- und Orangenscheiben garniert servieren. Dazu passt Schlagsahne.

2.4 Ananas-Käsetorte

<i>zum Boden:</i>	1 Zitrone, Abgeriebenes von
15 Zwiebäcke	<i>Zur Füllung:</i>
30 g Zucker	1/4 l Wasser, knapp
70 g Butter	2 Eigelb
2 Eigelb	150 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine	<i>Zum Belag:</i>
2 Doppelrahm-Frischkäse (je 200 g)	7 klein. Scheiben Ananas
4 EL Zitronensaft	1 klein. Dose Mandarinen (314 g)
1 EL abgeriebene Zitronenschale	1 Pkg. klaren Tortenguss
3 Eiweiß	30 g Zucker
	1/4 l Obstsaft

Zwiebäcke zu Brösel reiben, mit Zucker, Butterflöckchen, Eigelb und abgeriebener Zitronenschale verkneten. Diese Masse in eine gut gefettete Springform füllen und zu einem glatten Boden andrücken. 15 bis 20 Minuten bei 200° (Gas: Stufe 4 oder knapp % große Flamme) backen.

Für die Füllung Wasser, Eigelb und Zucker in einem Topf schlagen, bis ein dicklicher Kream entsteht. Den Topf von der Kochplatte nehmen, die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine im heißen Kream auflösen. Den Käse mit dem Zitronensaft und der abgeriebenen Zitronenschale glatt rühren. Den heißen Kream vorsichtig unter den Käse rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, unter den Kream ziehen, auf den ausgekühlten Boden geben, zwei Stunden kalt stellen. Zum Belegen die Ananasscheiben und Mandarinen abtropfen lassen. Torte damit belegen und mit dem nach Vorschrift zubereiteten Guss überziehen. Noch 30 Minuten kalt stellen.

Mengenangabe: 1 Kuchen

2.5 Apfel-Ingwer-Käsekuchen

225 g Butter	3 Packungen (à 250 g) Ricotta
300 g Mehl	2 Eier (Größe M)
200 g Zucker	50 g Weichweizengrieß
Salz	1 TL Speisestärke
75 g Rote-Früchte-Konfitüre	100 ml Apfelsaft
4 Äpfel (à ca. 200 g)	Fett und Mehl für die Form
40 g Ingwer	

Butter in Würfel schneiden und mit Mehl, 75 g Zucker und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kastenform (ca. 30 x 11 x 8 cm) fetten, bemehlen und den Teig als Boden und Rand darin fest andrücken. Boden mit Konfitüre bestreichen und kalt stellen.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer fein reiben. Ricotta, 75 g Zucker, Eier, Grieß und ca. die Hälfte des Ingwers verrühren. Apfelwürfel auf der Konfitüre verteilen und Ricottamasse daraufgeben. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 45-50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2 Äpfel in Würfel schneiden. Stärke mit 2-3 EL Apfelsaft glatt rühren. 50 g Zucker in einem kleinen Topf goldbraun karamellisieren lassen. Mit restlichem Apfelsaft ablöschen, Rest Ingwer zugeben und Stärkemischung einrühren. Apfelwürfel zugeben und 3-4 Minuten

unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Kompott vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Kompott anschließend auf den Kuchen geben.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden

Wartezeit ca. 2 Stunden

pro Stück ca.: 470 kcal; E 12 g, F 22 g, KH 54 g

2.6 Apfel-Käsekuchen

250 ml Milch

1 Würfel Hefe

500 g Mehl

230 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

130 g weiche Butter

500 g Magerquark

1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver

1.5 kg Äpfel

3 EL Zitronensaft

50 g Mandelblättchen

3-4 EL Puderzucker

Milch lauwarm erwärmen, vom Herd nehmen. Hefe hineinbröckeln, auflösen. Mit Mehl, 80 g Zucker, 1 Ei, Salz, 80 g Butter verkneten. Zugedeckt am warmen Ort ca. 50 Minuten gehen lassen. Übrige Eier trennen. Quark, Rest Zucker, Eigelbe, Rest Butter und Puddingpulver glatt verrühren. Eiweiß steif schlagen, unterziehen. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Ein Backblech fetten. Hefeteig einmal durchkneten, auf wenig Mehl in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen. Quarkmasse darauf verteilen und glatt streichen. Apfelspalten dachziegelartig darauflegen. Mit Mandeln bestreuen. Ca. 45 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 24 STÜCKE

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.,

Gehen: ca. 50 Min.

Backen: ca. 45 Min.,

pro Stück: ca.: 240 kcal; E 7 g, F 7 g, KH 35 g

2.7 Apfel-Käsekuchen

200 g Spekulatiuskekse

75 g flüssige Butter

8 Äpfel (ca. 700 g)

150 g Schlagsahne

800 g Doppelrahmfrischkäse,

1 Pkg. Vanillin-Zucker

300 g Zucker

65 g Speisestärke

3 Eier (Gr. M)

500 ml Apfelsaft

1/2 TL Zimt

1 Msp. Kardamom

Fett und Mehl für die Form

Spekulatiuskekse zerbröseln, mit Butter mischen und in eine gefettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) zum Boden festdrücken. Boden bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

2 Äpfel schälen und würfeln. Sahne steif schlagen. Frischkäse, Vanillin-Zucker, Zucker und 30 g Stärke verrühren. Eier einzeln unterrühren. Erst Sahne, dann Apfelwürfel unterheben. Auf den Boden streichen.

3 Kuchen bei 150 °C (Umluft: 125 °C) 60-70 Minuten backen. Kuchen im Ofen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 45 Minuten abkühlen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Rest Äpfel schälen und Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen. Apfelfruchtfleisch in Ringe schneiden. Rest Stärke und 2 EL Wasser verrühren. Saft aufkochen und Apfelringe darin ca. 2 Minuten dünsten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Saft mit Stärke-Mix binden.

Erst Apfelringe, dann Saft auf dem Kuchen verteilen. Mit Zimt und Kardamom bestäuben und servieren.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

2.8 Apfel-Käsekuchen

Für den Mürbeteig

200 g Mehl

125 g Butter

70 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Ei

Für Füllung und Verzierung

4 Eier

500 g Magerquark

150 g Zucker

1 Prise Salz

60 g Speisestärke

75 g Butter

1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale

4 Äpfel

3 EL Puderzucker

Für den Mürbeteig Mehl mit Butter, Puderzucker, Salz und Ei glatt verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Tarteform (Ø 26 cm) damit auskleiden. Mit Backpapier sowie Hülsenfrüchten belegen und im Ofen ca. 15 Min. blindbacken.

Für die Füllung die Eier trennen. Quark mit Eigelben, Zucker, Salz und Speisestärke verrühren. Butter zerlassen und mit Zitronenschale unter den Quark rühren. Eiweiß steif schlagen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und raspeln. Apfelraspel und Eischnee unter die Quarkmasse heben.

Mürbeteig-Boden aus dem Ofen nehmen und Backpapier sowie Hülsenfrüchte entfernen. Die Quarkmasse auf den Boden, geben, glattstreichen und den Kuchen weitere 40 Min. backen, dabei evtl. gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu stark bräunt. Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem

Kuchengitter erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 55 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 370 kcal; E 10 g, F 17 g, KH 43 g

2.9 Apfel-Käsekuchen mit Amarettini

250 g Butter	2 Eier (Größe M)
1 Pkg. (200 g) Vollkorn-Butterkekse	50 g Zucker
1 Pkg. (200 g) Amarettini	1 TL Zimt
4 Äpfel (à ca. 140 g)	1 EL Apfelgelee
250 g Magerquark	Öl für die Form
100 g Schmand	

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Butterkekse und Amarettini mit den Händen grob zerkrümeln und mit flüssiger Butter verkneten. Eine Springform (26 cm O) mit Öl ausstreichen und Keks-Butter-Krümel darin als Boden und dicken Rand (ca. 2 cm hoch und 1,5 cm breit) andrücken. Form kalt stellen.

2 Äpfel schälen und in Würfel schneiden. 2 Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und in dünne Ringe schneiden.

Quark, Schmand, Eier, Zucker und Zimt verrühren. Apfelwürfel untermengen. Quarkmasse auf den Keksboden geben und glatt streichen. Apfelringe darauf verteilen. Apfelgelee glatt rühren und die Apfelringe damit bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 40 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

pro Stück ca.: 270 kcal; E 5 g, F 18 g, KH 21 g

2.10 Apfel-Käsekuchen mit Baiserguss

etwas + 150 g kalte Butter/Margarine	1 Pkg. Vanillin-Zucker
etwas + 300 g Mehl	1/2 l Milch
1 kg säuerliche Äpfel	1 Pkg. Soßenpulver 'Vanille' (zum Kochen; für 1/2 l Milch)
4 EL Zitronensaft	60 g Hartweizen-Grieß
2 geh. EL + 150 g + 175 g + 50 g Zucker	750 g Magerquark
2 gestr. TL Backpulver	1/4 l Öl
Salz	Puderzucker zum Bestäuben
7 Eier (Gr. M)	

Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; mind. 3,5 cm tief) fetten, mit Mehl ausstäuben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Mit 3 EL Zitronensaft und 2 EL Zucker mischen.

300 g Mehl, Backpulver, 150 g Zucker und 1 Pr. Salz mischen. 150 g Fett in Stückchen und 2 Eier zufügen. Alles erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Mit etwas Mehl bestäuben und auf der Fettpfanne ausrollen, dabei den Teig an den Rändern mit den Händen etwas hochdrücken. Äpfel darauf verteilen.

4 Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. 4 Eigelb, 1 Ei, 175 g Zucker, Vanillin-Zucker und 1 EL Zitronensaft kurz verrühren. Milch, Soßenpulver, Grieß, Quark und Öl nacheinander unterrühren (die Masse ist flüssig). Auf die Äpfel gießen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) auf unterster Schiene (Gas: s. Herdhersteller) 35-40 Minuten backen.

4 Eiweiß und 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln. Auf den Kuchen streichen und bei gleicher Temperatur ca. 10 Minuten weiterbacken. Mind. 3 Stunden auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 24 STÜCKE

Auskühlzeit mind. 3 Std.

Backzeit 45-50 Min.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 360 kcal; E 9 g, F 19 g, KH 36 g

2.11 Apfel-Käsekuchen mit Rosmarin *Torta di formaggio fresco e mele*

FÜR DEN KUCHEN

100 g Butter
50 g Amarettini
70 g Zwieback
6 Blätter Gelatine
250 g Sahne
350 g Doppelrahmfrischkäse
200 g Vollmilchjoghurt
100 ml Bio-Zitronensaft
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
100 g Zucker

100 ml Apfelsaft

FÜR DAS KOMPOTT

500 g Festfleischige Äpfel (z. B. Royal Gala)
Einige Spritzer Bio-Zitronensaft
3 Blätter Gelatine
250 ml Apfelsaft
1 Rosmarinzweig
Einige Thymian- oder Lavendelblüten zum Garnieren (nach Belieben)

Für den Kuchen die Butter zerlassen. Amarettini und Zwieback im Mixer fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Die Butter dazugeben, alles gründlich vermischen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen. Die Bröselmasse darauf verteilen und fest andrücken. Kalt stellen.

Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Frischkäse mit Joghurt, Zitronensaft, -schale und Zucker glatt rühren. Apfelsaft in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Die Gelatine leicht ausdrücken und im

Apfelsaft auflösen. Etwas Joghurtcreme mit der Saftmischung verrühren. Diese Mischung unter die restliche Creme rühren. Die Sahne unterheben. Die Creme auf den Bröselboden streichen und den Kuchen mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für das Kompott die Äpfel schälen, achteln und vom Kerngehäuse befreien, dann fein würfeln und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Apfelsaft, Apfelstücke und Rosmarin in einem Topf zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze 3-4 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Das Kompott vom Herd ziehen, den Rosmarin entfernen, die leicht ausgedrückte Gelatine unter Rühren dazugeben. Das Kompott handwarm abkühlen lassen, auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen zugedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen. Nach Belieben mit Thymian- oder Lavendelblüten garnieren.

Mengenangabe: 1 KUCHEN (Ø 26 CM)

2.12 Apfel-Käsekuchen vom Blech

420 g Mehl	3 EL + 200 g Zucker
225 g Haferflocken mit Krokant	1 kg Speisequark (20% Fett i. Tr.)
225 g brauner Zucker	1 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz	1/2 Bio-Zitrone, abger. Schale von
360 g + 5 g weiche Butter	4 Eier (Größe M)
1 kg Äpfel (z. B. Elstar)	1 leicht gehäufter EL Speisestärke
3 EL Zitronensaft	125 g Crème double
1 EL Zimt	Fett für die Fettpfanne

Mehl, Haferflocken, braunen Zucker und Salz mischen. 360 g Butter zufügen und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu Streuseln verkneten und Vi beiseitestellen. Fettpfanne des Backofens (32 x 39 cm) fetten und die übrigen Streusel darauf zu einem gleichmäßigen Boden andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 15 Minuten backen, bis er zu bräunen beginnt.

Inzwischen Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Zimt und 3 EL Zucker mischen, unter die Äpfel heben.

Quark, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Eier verrühren. Stärke unterrühren. Masse auf den vor-gebackenen Boden streichen und die Äpfel darauf verteilen. Mit restlichem Streuselteig bestreuen. Bei gleicher Ofentemperatur ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

100 g Zucker goldbraun karamellisieren. Topf vom Herd nehmen, 5 g Butter unterrühren, Crème double zufügen und gut unterrühren. In einer Metallschüssel auskühlen lassen. Evtl. zwischendurch umrühren. Kuchen mit der Karamellsoße servieren.

Mengenangabe: 24 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Pro Stück ca.: 390 kcal; E 10 g, F 19 g, KH 44 g

2.13 Apfel-Preiselbeer-Käsekuchen

350 g Butter	900 g Doppelrahmfrischkäse
450 g Zucker	1 Pkg. Puddingpulver "Vanille-Geschmack"
10 Eier (Größe M)	zum Kochen
300 g Mehl	50 ml Apfellikör
200 g gemahlene Mandeln	4 Äpfel (à ca. 150 g)
1 TL Backpulver	4 EL gelierte Preiselbeeren
1 Pkg. Vanillin-Zucker	Fett und Mehl für die Form
Salz	

Butter und 350 g Zucker schaumig aufschlagen. 6 Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz unterrühren.

Eine rechteckige Springform (ca. 34 x 23 cm) fetten und bemehlen. Teig einfüllen und glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 15 Minuten backen.

Frischkäse, Puddingpulver, 100 g Zucker, 4 Eier und Apfellikör verrühren, auf den Boden geben und ca. 10 Minuten vorbacken. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die runde Seite mehrmals mit einem Messer einritzen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und Äpfel mit der eingeschnittenen Seite nach oben auf der Käsemasse verteilen. Kuchen 30-35 Minuten zu Ende backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Preiselbeeren glatt rühren und den Kuchen damit verzieren.

Mengenangabe: 15 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden

Wartezeit ca. 2 Stunden

pro Stück ca.: 710 kcal; E 13 g, F 45 g, KH 60 g

2.14 Aprikosen-Käse-Kuchen

Für den Hefeteig

1/2 Würfel Hefe
100 ml lauwarme Milch
300 g Mehl
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g weiche Butter

Für den Belag

800 g Aprikosen
6 Eigelbe
1.5 kg Magerquark

2 EL Zitronensaft
300 g Zucker
200 g flüssige Butter
2 TL Backpulver
2 Pkg. Vanillepuddingpulver
6 Eiweiß
100 g Rosinen

Für die Streusel

250 g Mehl
125 g flüssige Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz

Hefe in der Milch auflösen. Übrige Teigzutaten unterkneten, ca. 60 Min. gehen lassen.

Aprikosen kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser kurz überbrühen, abschrecken und häuten. Die Aprikosen halbieren und entkernen. Eigelbe mit Quark, Zitronensaft, 150 g Zucker, Butter, Back- und Puddingpulver verrühren. Eiweiß mit 150 g Zucker steif schlagen, mit Rosinen unter die Quarkmasse heben. Den Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.

Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen, Quarkcreme und Aprikosen daraufgeben, Kuchen ca. 30 Min. backen. Streuselzutaten verkneten, aufstreuen, bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) weitere ca. 25 Min. backen.

Mengenangabe: 24 Stücke

Vorbereiten ca. 60 Min.

Gehen ca. 60 Min.

Backen ca. 55 Min.

pro Stück ca.: 400 kcal; E 13 g, F 15 g, KH 50 g

2.15 Aprikosen-Käse-Kuchen

800 g Aprikosen	1 Pk. Vanillezucker
275 g Butter (weich)	2 Eier (Kl. M)
250 g Mehl	500 g Magerquark
250 g Zucker	1 Pk. Vanillepuddingpulver
1 TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale	2 EL Orangensaft
Salz	1 EL Puderzucker

Aprikosen halbieren und entsteinen. 125 g Butter in einem Topf zerlassen. Mehl, 125 g Zucker, Orangenschale und 1 Prise Salz in einer Schüssel mischen. Zerlassene Butter zugeben. Mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Eine Springform (26 cm Ø) fetten, 1/2 der Streusel hineingeben und am Boden festdrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der untersten Schiene 10 Minuten vorbacken.

Restliche Butter, restlichen Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten sehr cremig rühren. Eier einzeln je 30 Sekunden gut unterrühren. Quark, Puddingpulver und Orangensaft unterrühren.

Masse auf den vorgebackenen Boden streichen. Mit Aprikosen belegen und mit den restlichen Streuseln bestreuen. Weitere 1-1:05 Stunden wie oben auf der 2. Schiene von unten backen. In der Form abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 14 STÜCKE

Zubereitungszeit 40 Minuten

pro Stück: 358 kcal / 1503 kJ; E 8 g, F 17 g, KH 40 g

2.16 Aprikosen-Käsekuchen

1 TL Vanillemark	500 g)
125 g Mehl	1 Bio-Zitrone
100 g gem. Mandeln	750 g Magerquark
150 g Butter	4 Eier
275 g Zucker	2 Eigelb
1 Prise Salz	200 ml Sahne
1 groß. Dose Aprikosen (Abtropfgewicht	80 g Speisestärke

Vanillemark, Mehl, Mandeln, Butter, 75 g Zucker und Salz verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155) vorheizen.

Dann 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Springform (o 28 cm) damit auskleiden. Aprikosen abtropfen lassen und mit der Wölbung nach oben hineinlegen.

Für den Belag die Zitrone heiß abbrausen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Die Zitrone anschließend auspressen. Den Quark mit Eiern, Eigelben, Zitronensaft, -schale sowie Sahne verrühren. 200 g Zucker sowie die Speisestärke mischen und zufügen. Auf die Aprikosen streichen. Den Kuchen im Ofen ca. 40 Min. backen. Den übrigen Teig ausrollen, in Streifen teilen und als Gitter auf den Kuchen legen, diesen noch ca. 30 Min. backen. Danach aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Vorbereiten ca. 50 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 70 Min.

pro Stück ca.: 345 kcal; E 11 g, F 18 g, KH 35 g

2.17 Aprikosen-Käsekuchen

100 g + etwas Butter/ Margarine	30 g Weichweizengrieß
750 g Magerquark	2 TL Backpulver
3 Eier (Gr. M)	250 g entsteinte Aprikosen
125 g + 5 g Diabetiker-Süße	1 EL (15 g) Aprikosen-Konfitüre (für Diabetiker)
1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille-Geschmack' (zum Kochen; für 1/2 l Milch)	

100 g Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen. Quark, Eier, flüssiges Fett 125 g Süße, Puddingpulver, Grieß und Backpulver in einer Schüssel glatt rühren. Die Quarkmasse in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Aprikosen gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen (evtl. nach ca. 30 Minuten abdecken). Kuchen auskühlen lassen. Konfitüre erwärmen und

die Aprikosen damit bestreichen. Kuchen mit 5 g Süße bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Auskühlzeit ca. 4 Std.

Backzeit ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

pro Stück ca.: 260 kcal; E 11 g, F 14 g, KH 20 g, BE 0

2.18 Aprikosen-Käsekuchen mit Mandeln

Teig-Zutaten

500 g Weizen-Vollkornmehl, Typ 1050

50 g Zucker

1 Würfel frische Hefe

200 ml lauwarme Milch

2 Eier

1 Prise Salz

60 g Butter

Für den Belag:

1.5 kg frische Aprikosen

oder selbsteingemachte aus dem Glas

75 g ganze Mandeln, geschält

400 g Doppelrahmfrischkäse

1 Ei

70 g Zucker

6 EL Aprikosensaft

8 EL Aprikosenmarmelade

2 cl Aprikosengeist

Butter und Semmelbrösel für das Blech

Backofen vorheizen: 200° C (Gas Stufe 3). Das Mehl aufhäufen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Hefe und etwas Milch darin zum Vorteig anrühren. Gehen lassen bis das Volumen verdoppelt ist. Restliche Teigzutaten einarbeiten und den Hefeteig nochmals gehen lassen. Gut durchkneten, ausrollen und auf dem gefetteten, mit Brösel bestreuten Blech ein drittes Mal gehen lassen. Aprikosen halbieren und entsteinen oder abgetropfte aus dem Einmachglas nehmen. Die enthäuteten Mandeln halbieren. Frischkäse mit Ei, Zucker und Aprikosensaft glattrühren. Die Käsecreme auf den Hefeteig streichen und mit den Früchten belegen. In jede Aprikosenhälfte eine halbe Mandel legen. Auf der mittleren Einschub-leiste 45-50 Minuten backen. Aprikosenmarmelade und - geist miteinander verrühren und vor dem Abkühlen den Kuchen damit bestreichen.

Tipp: Dieser saftige Hefekuchen schmeckt auch mit hellem Mehl, Typ 405, sehr gut.

Mengenangabe: 1 Blech

2.19 Aprikosen-Käsekuchen ohne Boden

200 g Butter

5 Eier

1 kg Magerquark

300 g Zucker

2 1/2 Pkg. Vanille-Puddingpulver

1 TL Backpulver

1 Dos. Aprikosen

Springform mit 28 cm Durchmesser

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Springform mit Backpapier auslegen.

Die Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen.

Eigelb, Butter, Quark, Zucker, Pudding- und Backpulver verrühren. Den Eischnee unterheben und die Hälfte der Masse in die Form geben.

Die Aprikosen darauf verteilen und den restlichen Teig darüber geben.

Im Rohr etwa 1 Stunde backen.

Vor dem Servieren in der Form auskühlen lassen.

2.20 Aprikosen-Quark-Kuchen

60 g Kuvertüre	1 Dos. Aprikosenhälften (850 ml)
125 g Butter	1 1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver
225 g Zucker	250 ml Milch
1 Pkg. Vanillezucker	100 ml Sahne
3 Eier	300 g Quark
150 g Mehl	2 EL geh. Pistazien
1 TL Backpulver	2 EL Kakao
3 EL Aprikosensaft	

Kuvertüre schmelzen. Butter mit 125 g Zucker, Vanillezucker cremig rühren. Eier unterarbeiten. Mehl, Backpulver mischen, mit Saft unter den Teig rühren. Kuvertüre unterziehen. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Für den Belag Aprikosen abtropfen lassen, 4 Hälften in Spalten teilen. Rest auf dem Teig verteilen. Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Rest Milch, Sahne aufkochen, Puddingpulver einrühren, kurz köcheln. Quark, 1 EL Pistazien unterrühren. 2h Masse über das Obst geben. Rest Masse mit Kakao verrühren, etwas am Rand des Kuchens verteilen und Rest in Klecksen in die Mitte setzen. Ca. 50 Min. backen. Abkühlen lassen. Mit Obstspalten, 1 EL Pistazien, evtl. Puderzucker verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen: ca. 50 Min.

Arbeitszeit: ca. 43 Min.

Pro Stück: ca.: 370 kcal; E 9 g, F 15 g, KH 49 g

2.21 Bauern-Käse-Torte

50 g + 300 g weiche Butter/ Margarine	50 g + 150 g + 175 g Zucker
5-7 EL (75 ml) Milch	2 Pckch. Vanillin-Zucker
250 g + 300 g Mehl	Salz

1 Pkg. (7 g) Trockenhefe
 4 Eier (Gr. M)
 1 Dos. (850 ml) Aprikosen
 50 g gemahlene Mandeln
 1 kg Magerquark

1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille-Geschmack'
 (zum Kochen; für 1/2 l Milch)
 1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
 3 EL Puderzucker
 Backpapier

50 g Fett schmelzen. Milch l zufügen, etwas abkühlen lassen. 250 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin- Zucker, 1 Prise Salz und Hefe mischen. Das geschmolzene Fett und l Ei zufügen und alles glatt verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Hefeteig nochmals durchkneten und auf wenig Mehl rund (32 cm Ø) ausrollen. Auf das Blech legen. Einen Edelstahl-Tortenring darumlegen. Teig an den Rand des Tortenrings drücken, damit die Quarkmasse später nicht herausquillt. Zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.

Aprikosen gut abtropfen lassen. 300 g Mehl, 150 g Zucker, Mandeln, 1 Prise Salz und 300 g Fett in Stückchen glatt verkneten.

3 Eier, 175 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Quark, Puddingpulver und Zitronenschale darunterühren.

Aprikosen auf dem Boden verteilen. Quarkmasse daraufstreichen, den weichen Knetteig in Flocken als dicke Schicht darüberstreuen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 45 Minuten backen. Auskühlen lassen. Torte mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Std.

pro Stück ca.: 520 kcal / 2180 kJ; E 15 g, F 22 g, KH 61 g

2.22 Beeren-Käsekuchen

Für den Boden

150 g Zartbitterschokolade
 150 g Butter
 3 Eier
 200 g brauner Zucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 200 g Mehl
 1/2 TL Salz
 1 TL Backpulver
 200 g gem. Haselnüsse
 200 g Schokotropfen

Für den Belag

300 g gemischte Beeren

4 Eier

125 g Zucker

1/2 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

100 ml Sahne

1 kg Magerquark

1 1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver

Für die Streusel

120 g Mehl

1 Pkg. Vanillezucker

60 g Zucker

60 g weiche Butter

2 EL Kakao

Ofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Die Schokolade grob hacken, schmelzen und leicht auskühlen lassen. Butter, Eier, Zucker sowie Vanillezucker cremig rühren. Schokolade unterziehen.

Mehl, Salz, Backpulver, Nüsse und Schokotropfen mischen und unter die Buttermasse rühren. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit hohem Rand (evtl. die Fettpfanne) geben und glatt streichen.

Für den Belag Beeren abbrausen, putzen und verlesen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker, Zitronenschale, Sahne und Quark cremig rühren. Puddingpulver unterrühren. Eiweiße steif schlagen, unterheben. Zum Schluss die Beeren untermengen und die Masse auf dem Schoko-Boden verteilen.

Die Zutaten für die Streusel verkneten und auf die Käse-masse geben. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min. backen.

Mengenangabe: 24 Stücke

Backen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min.

2.23 Beeren-Käsekuchen mit Oreo-Keks-Boden

50 g Butter	200 ml Schlagsahne
1 Pkg. (176 g) Oreo-Kekse	125 g Johannisbeeren
300 g Himbeeren	125 g Blaubeeren
4 Blatt Gelatine	125 g Brombeeren
1 Bio-Zitrone	Gefrierbeutel
500 g Magerquark	Backpapier
75 g Zucker	

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und grob zerbröseln. Keksbrösel mit Butter vermengen, in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (20 cm Ø) als Boden andrücken und kalt stellen.

200 g Himbeeren fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine einweichen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Mit Quark und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Gelatine mit 2-3 EL Creme auflösen, unter Rest Creme rühren.

Johannisbeeren von den Rispen streifen. Ca. Hälfte aller Beeren auf dem Keksboden verteilen. Creme vorsichtig daraufgeben, Rest Beeren darüberstreuen und leicht andrücken. Ca. 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Himbeersoße beträufeln.

Mengenangabe: 10 STÜCKE

Wartezeit ca. 3 Std.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Pro Portion ca.: 250 kcal; E 9 g, F 12 g, KH 20 g

2.24 Bettys Käsekuchen

310 g Blätterteig und etwas Mehl

Füllung:

700 g Quark (30-40 %)

1 Pkg. Sahne-Puddingpulver

120-150 g Zucker

6 Eier, getrennt

Salz

Mit einem Schneebesen verrühren sie den Quark mit dem Sahne-Puddingpulver, dem Zucker und dem Eigelb. Zum Schluss schlagen sie das Eiweiß mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee und heben ihn unter die Masse. Die aufgetauten Blätterteigscheiben werden übereinander gelegt und auf wenig Mehl in Größe der Springform ausgerollt. Die Backform damit auskleiden, den überschüssigen Teig abschneiden und die Quarkmasse darauf verteilen. Im Backofen 20 Minuten bei 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) backen und dann weitere etwa 35 Minuten bei 170 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3). Den Käsekuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Mengenangabe: 12 Personen

2.25 Birnen-Käse-Kuchen

Für den Mürbeteig

250 g Mehl

125 g Butter

1 Prise Salz

1 Ei

50 g Zucker

Für den Belag

700 g Birnen

1 kg Magerquark

125 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

4 EL Limettensaft

1/2 Bio-Limette, abgeriebene Schale von

4 Eier

4 EL Grieß

1 Pkg. Backpulver

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Für den Teig Mehl, Butter, Salz, Ei und Zucker rasch zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen.

Birnen schälen, halbieren und entkernen. In 50 ml Wasser zugedeckt 5-10 Min. dünsten, anschließend gut abtropfen lassen. 2/3 der Früchte fein würfeln, den Rest in dünne Spalten schneiden. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.

Quark in einem feinen Sieb gut abtropfen lassen. Die Butter mit 100 g Zucker, Vanillezucker, Limettensaft und -schale schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe einzeln in die Buttermasse rühren. Grieß, Backpulver und Puddingpulver mischen, ebenfalls in die Buttermasse rühren. Eiweiße mit übrigem Zucker steif schlagen. Mit Quark und Birnenwürfeln vorsichtig unter die Masse ziehen.

Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, eine gefettete Springform (o 26 cm) damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Quarkmasse einfüllen, ca. 60 Min. backen. Birnenspalten

auflegen, weitere 10 Min. backen. Nach Wunsch mit gehackten Pistazien verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 70 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 465 kcal; E 17 g, F 20 g, KH 53 g

2.26 Birnen-Käsetorte mit Schokohaube

für den Quarkteig

125 g Magerquark
125 g kalte Butter
125 g Mehl
2 EL Vanillezucker
(wer es süßer mag stattdessen
1 Pkg. Vanillezucker und
4 EL Zucker)

125 g Magerquark
200 ml Sahne
4 Eier
2 EL Vanillezucker
(wer es süßer mag stattdessen 4 EL Zucker)
2 EL Puderzucker
1 Vanilleschote, Mark von

für die Füllung

3 groß. Birnen
(evtl. ein wenig braunen Zucker
zum Bestreuen des Obstes bereitstellen)

für die Schokoladenhaube

300 g Zartbitterschokolade
25 g Kokosfett (z.B. Palmin)
200 ml Sahne

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät zu einem Teig verarbeiten. Dann mit den Händen gut durchkneten, ausrollen oder direkt gleichmäßig in einer eingefetteten 28-Zentimeter- Springform verteilen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Birnen waschen, schälen, in längliche Stücke schneiden und auf dem Teig in der Springform verteilen. Wer mag, kann das Obst mit ein wenig braunem Zucker bestreuen. Für den Guss die Eier trennen. Das Eigelb in eine Schüssel geben, das Mark der Vanilleschote, die Sahne, den Zucker und den Quark dazugeben und alles schaumig schlagen. Anschließend aus dem Eiweiß Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Guss heben. Dann alles über Teig und Birnen gießen und etwa eine halbe Stunde backen. Danach auskühlen lassen. Während der fertig gebackene Kuchen auskühlt, die Schokohaube vorbereiten. Dafür die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Sahne und dem Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Jetzt nur noch kurz ein wenig abkühlen lassen, damit sie nicht zu sehr verläuft und dann auf dem Kuchen verteilen. Zwei Stunden kühl stellen - fertig! Tipp: Am besten gelingt es, die Schokomasse auf dem Kuchen zu verteilen, wenn man um diesen einen Tortenring legt.

2.27 Blaubeerkäsekuchen

500 g Heidelbeeren	1 Limette
500 g Frischkäse	3 Eier
300 g Butterkekse	150 g Schmand
250 g Zucker	100 ml Kirschsafte
150 g Butter	1 EL Speisestärke

Backofen auf 180°C vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. 150 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. 300 g Butterkekse fein zerbröseln und dann mit der geschmolzenen Butter vermengen. Die Mischung in die Springform geben, auf dem Boden verteilen und fest drücken. In den Kühlschrank stellen. 1 Limette heiß abwaschen und die Schale abreiben. 500 g Frischkäse und 150 g Zucker einem Handrührgerät cremig rühren. 3 Eier nach und nach dazu geben und zuletzt 150 g Schmand und 1-2 TL Limettenabrieb. Die Käsemasse in die Springform füllen und schön glatt streichen. Den Kuchen 40-45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Im ausgeschalteten Ofen mindestens 60 Minuten langsam abkühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen und kühlen. Inzwischen 500 g Heidelbeeren waschen und etwa 4 EL Heidelbeeren zur Seite legen. Den Rest mit 100 g Zucker und 100 ml Kirschsafte in einen Topf geben und zum Köcheln bringen. 1 EL Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und dazugeben und sobald die Sauce dicker wird, vom Herd nehmen. Mit etwas Limettenabrieb abschmecken und abkühlen lassen. Die Sauce auf dem Käsekuchen verteilen und mit ein paar Heidelbeeren garnieren.

2.28 Blitz-Käsekuchen ohne Boden

1 kg Speisequark	300 g Zucker
6 Eier	2 Pkg. Vanille oder Schoko-Pudding
1 Pkg. Vanillezucker	100 g gemahlene Haselnüsse zum Bestreuen
1 Fläschchen Butteraroma	der Springform

Eiweiß und Dotter trennen Eiweiß zur Seite stellen und die übrigen Zutaten alle zusammen in eine Schüssel geben, den Quark zuletzt. mit dem Rührer auf niederster Stufe gut durchrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben (nicht mit der Hand) :-). Eine 26er Springform mit einem kalten Stückchen Butter ein (buttern) und mit gemahlene Haselnüssen bestreuen (Das geht am besten über der Spüle, die Springform schräg halten, das Haselnussmehl darauf streuen und die Form immer drehen dabei).

Den Backofen (E-Herd) auf 180° vorheizen.

Die gesamte vorher angerührte Masse, in die mit Butter bestrichene und mit Haselnussmehl bestreute Springform geben und ab, in den Ofen. Da muss das Ganze dann eine Stunde auf der mittleren Stufe hindämmern. Wenn-s dem Kuchen dann zu wohl wird und er hoch hinaus will, Backofen aufmachen, den Backrost mit samt Kuchen eine Stufe tiefer setzen und noch mal 15 Min. backen lassen, aber vorher Backofentür wieder zu, sonst erschrickt der Kleine.

Nach der Backzeit den Kuchen mit der Form aus der Röhre nehmen und in der Form abkühlen lassen. Nach ca. einer Stunde den Ring der Form wegnehmen. Wenn der Kuchen ganz kalt ist, auf ein Gitter stürzen und den Boden der Form am besten mit einem großen Messer, vorsichtig vom Rand her ringsum anheben. Derweil dieser Kuchen keinen Boden hat.

2.29 Brombeer-Apfel-Käsekuchen

FÜR DEN TEIG

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
125 g Butter u. Fett für die Form
65 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Ei (Gr. M)

500 g Schichtkäse
250 g Crème fraîche
5 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 Pkg. Bourbon Vanillezucker
2 EL Vanillepuddingpulver
1 TL abger. Zitronenschale (Bio)

FÜR DIE FÜLLUNG

300 g Brombeeren (frisch oder tiefgekühlt)
500 g Äpfel (z.B. Elstar oder Braeburn)
40 g brauner Zucker
50 g Semmelbrösel
3 EL Limettensaft
100 g Mandelblättchen

FÜR DEN KROKANT

100 g Walnusskerne
100 g Zucker
50 g Schlagsahne

AUSSERDEM

100 g Schlagsahne
12 Brombeeren zum Garnieren

Teigzutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Für die Füllung frische Brombeeren verlesen, tiefgekühlte im Sieb auftauen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Alle Früchte mit braunem Zucker, Semmelbröseln, Limettensaft und Mandelblättchen mischen. Mix beiseitestellen. Springform einfetten. Zwei Drittel des Teigs ausrollen und den Springformboden damit auslegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Ofen ca. 10 Minuten vorbacken. Abkühlen lassen. Ofentemperatur auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) herunterschalten. Schichtkäse abtropfen lassen, mit Crème fraîche, Eiern, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Zitronenschale verrühren. Den übrigen Teig ausrollen und den Backformrand damit auslegen. Teig dabei gut an den gebackenen Boden andrücken. Die Obstfüllung daraufgeben. Danach die Schichtkäsемischung vorsichtig auf dem Obst verteilen. Kuchen im vorgeheizten Ofen 70-80 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, gegen Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken. Für den Krokant Walnusskerne grob hacken. Zucker in einer Pfanne goldgelb schmelzen. Sahne zugießen und unter Rühren köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat. Sofort die Nüsse untermischen und Krokant auf dem noch heißen Kuchen verteilen. Kuchen ca. 5 Minuten weiterbacken, in der Form auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Kuchen mit Sahne und Brombeeren garnieren.

Mengenangabe: 1 Springform (Ø 26 cm). Ergibt 12 Stücke

Backzeit: ca. 90 Minuten

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

pro Stück: 665 kcal / 2800 kJ; E 16 g, F 38 g, KH 65 g

2.30 Brombeer-Käsekuchen

Für den Teig

200 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver
1 Ei
60 g Zucker
125 g Margarine

Für die Füllung

4 Eier
100 g Margarine
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
40 g Speisestärke
1 kg Quark
150 g Brombeeren

Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen. Teig ausrollen und eine gefettete Springform (Ø 26 cm) damit auskleiden.

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.

Für die Füllung Eier trennen. Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eigelbe unterziehen. Die Speisestärke darafsieben und unterheben. Quark dazugeben. Das Eiweiß steif schlagen, unterziehen. Die Brombeeren verlesen, waschen, unterheben.

Quarkmasse auf den Teigboden streichen und ca. 70 Min. backen. Im ausgeschalteten Ofen etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Evtl. mit Beeren, Puderzucker, Melisse garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: 35 Min.

pro Stück: 305 kcal; E 12 g, F 13 g, KH 34 g

2.31 Burgenländische Steppdecke

Teig

2 Eigelbe
70 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1/2 unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Wasser
80 g Mehl

2 Eiweiße
1 Prise Salz

Quarkmasse

1 Eigelb
50 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Eiweiß
1 Prise Salz
500 g Halbfettquark

Eigelbe und alle Zutaten bis und mit Zitrone in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Öl, Wasser und Mehl darunter rühren.

Eiweiße mit dem Salz steif schlagen. Mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse ziehen, in die vorbereitete Form füllen.

Quarkmasse: Eigelb, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Quark und Eiweiß mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Eimasse ziehen, Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 8 mm Ø) geben, gitterartig auf den Teig spritzen.

Backen: ca. 35 Min. auf dem Gitter auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, nur leicht abkühlen, Formenrand entfernen, in ca. 4x6 cm große Stücke schneiden.

Mengenangabe: 1 Springform von 26 cm Ø, gefettet, kühl gestellt

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Pro 100 g: 210 kcal / 880 kJ; E 10 g, F 7 g, KH 27 g

2.32 Cheesecake

BODEN

250 g Biskuits (z. B. Vollkornbiskuits)

1/2 TL Zimt

80 g Butter oder Margarine, flüssig

FÜLLUNG

3 Philadelphia Cream Cheese (je 200 g)

1 Crème fraîche (180 g)

5 Eier

150 g Zucker

1/2 TL Vanille-Aroma

1 Zitrone, abgeriebene Schale und

1 EL Saft

3 EL Mehl

Puderrucker, einige Zitronenscheiben, für die Garnitur

Vorbereiten: Ganze Form einfetten, Boden mit Backpapier belegen.

Boden: Biskuits in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz zerkrümeln oder im Cutter mahlen. Mit dem Zimt und der Butter oder Margarine mischen. 2/3 der Masse auf dem Springformboden verteilen, mit einem nassen Löffelrücken gut andrücken. Mit der restlichen Masse einen 1 cm hohen Rand formen, gut andrücken, kühl stellen.

Füllung: Philadelphia Cream Cheese und Crème fraîche mit einem Schwingbesen gut mischen. Alle Zutaten bis und mit Mehl gut darunterrühren, in die vorbereitete Form füllen.

Backen: 80-90 Min. in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens. Anschließend im ausgeschalteten Ofen bei offener Ofentüre auskühlen. Herausnehmen, aus der Form nehmen, kühl stellen. Kurz vor dem Servieren garnieren.

Lässt sich vorbereiten: Der fertige Kuchen ist zugedeckt im Kühlschrank 3-4 Tage haltbar.

Mengenangabe: 1 Springform von 24 cm Ø

2.33 Cheesecake

BODEN/RAND

180 g Schokoladewaffeln
60 g Butter oder Margarine, flüssig, leicht abgekühlt

100 g Zucker
3 EL Rum oder einige Tropfen Rum-Aroma
1 EL Mehl
3 EL Kakao

FÜLLUNG

400 g Philadelphia Cream Cheese
100 g Mascarpone
3 Eier

VERZIERUNG

Kakao und Puderzucker zum Bestäuben
Gerollte Truffes (siehe Rezept)

BODEN/RAND: Waffeln in einen Plastikbeutel geben, mit dem Wallholz zerkrümeln oder im Cutter mahlen. Mit der Butter oder Margarine mischen. Die Hälfte davon auf dem Formenboden verteilen, mit einem nassen Löffelrücken gut andrücken. Restliche Masse am Formenrand ca. 4 cm hochziehen, gut andrücken, kühl stellen.

FÜLLUNG: Cream Cheese und Mascarpone mit einem Schwingbesen gut mischen. Restliche Zutaten bis und mit Kakao darunterrühren, in die vorbereitete Form füllen.

BACKEN: Ca. 11/2 Std. in der unteren Hälfte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens. Anschließend im ausgeschalteten geöffneten Ofen abkühlen. Herausnehmen, auskühlen, Formenrand entfernen, Cheesecake zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren verzieren.

HINWEIS: Es ist richtig, dass der Cheesecake beim Abkühlen im Ofen zusammenfällt.

LÄSST SICH VORBEREITEN: Der Cheesecake ist zugedeckt ca. 3 Tage im Kühlschrank haltbar.

VARIANTE VANILLE-CHEESECAKE: Für die Füllung statt Kakao 1/2 Vanillestängel, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt, verwenden. Ohne Garnitur servieren.

Mengenangabe: 1 gefettete Springform von 20 cm Ø, Boden mit Backpapier beleg

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

Backen: ca. 11/2 Std.

2.34 Cheesecake Black and White

1 ausgewallter Mürbeteig (ca. 32 cm Ø)
300 g Rahmquark
200 g Frischkäse
3 Eier
100 g Zucker

2 EL Mehl
1 Prise Salz
100 g Cailler Cuisine Noir64%,
grob zerbröckelt
(Kochschokolade)

Teig mit dem Papier in die Springform legen, Rand gut andrücken, mit einer Schere Zacken ausschneiden. Boden mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen. Quark mit Frischkäse in einer Schüssel gut verrühren. Eier, Zucker, Mehl und Salz darunterrühren. Masse in 1/3 und 2/3 teilen. Schokolade in eine dünnwandige Schüssel geben, über das

nur leicht siedende Wasserbad hängen; sie darf das Wasser nicht berühren. Schokolade schmelzen, glatt rühren, unter 1/3 der Quarkmasse rühren. Weiße Quarkmasse auf den Teigboden gießen, glatt streichen, mithilfe eines Teelöffels mit der dunklen Quarkmasse Punkte darauf gießen.

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschließend im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. stehen lassen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spalt breit offen halten. Herausnehmen, auskühlen, aus der Form nehmen
 Haltbarkeit: in Folie verpackt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 24 cm Ø

Pro Stück (1/16): 231 kcal / 967 kJ; E 5 g, F 14 g, KH 21 g

2.35 Cheesecake-Schnittli

150 g Haferguetzli (z. B. Hob-Nobs; siehe Hinweis)
 50 g Butter, flüssig
 250 g Himbeeren
 1 EL Zucker

Guss

200 g Doppelrahmfrischkäse
 250 g Halbfettquark
 3 Eier, verklopft
 80 g Zucker
 1 unbeh. Zitrone, abger. Schale und 1 EL Saft
 2 EL Mehl

Guetzli in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz fein zerstoßen, mit der Butter mischen, auf dem vorbereiteten Formenboden verteilen. Guetzli mit dem Boden eines Glases gut andrücken, ca. 15 Min. kühl stellen. Himbeeren mit dem Zucker mischen, auf dem Guetzliboden verteilen. Frischkäse und Quark gut verrühren. Eier und restliche Zutaten darunter-rühren, auf den Himbeeren verteilen.

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Anschließend im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Ofentür ca. 1 Std. abkühlen. Cheesecake herausnehmen, auskühlen, Formenrand entfernen, zugedeckt kühl stellen. Vor dem Servieren in Quadrate von ca. 5 1/2 x 5 1/2 cm schneiden.

Hinweis: Hob-Nobs sind englische Haferguetzli aus Vollkornmehl. Sie sind knusprig, ganz leicht salzig und nur wenig süß. Statt Hob-Nobs Petit Beurre verwenden.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 26 cm Ø, gefettet (16 Stück)

Backen: ca. 50 Min.

Kühl stellen: ca. 1 1/4 Std.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Pro Stück: 176 kcal / 736 kJ; E 5 g, F 11 g, KH 15 g

2.36 Donau-Käse-Welle mit Baiser

175 g Zartbitter-Schokolade	125 ml Milch
250 g Butter	2 Dos. (à 314 ml) Mandarin-Orangen,
450 g Zucker	1 Bio-Zitrone
1 Pkg. Vanillin-Zucker	750 g Magerquark
10 Eier (Größe M)	1 Pkg. Vanille-Puddingpulver (zum Kochen)
350 g Mehl	1 Prise Salz
1 Pkg. Backpulver	Fett und Mehl für die Fettpfanne

100 g Schokolade schmelzen. Butter, 200 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren. Schokolade unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. In einer gefetteten, mit Mehl ausgestäubten Fettpfanne des Backofens (36 x 41 cm) glatt streichen.

Mandarin-Orangen abtropfen lassen. Zitrone waschen, trocken reiben und Schale abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. 5 Eier trennen, Eiweiß zugedeckt kalt stellen. Quark, Zitronenschale und -saft, 100 g Zucker, 5 Eigelbe, 1 Ei und Puddingpulver verrühren. Quarkmasse halbieren. Mandarin-Orangen unter eine Hälfte rühren und auf dem Teig verteilen. Rest Quarkmasse daraufgeben. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ i, Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen.

75 g Schokolade schmelzen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, 150 g Zucker einrieseln lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, Eischnee daraufstreichen. Schokolade daraufgeben und marmorieren. Bei gleicher Temperatur weitere ca. 10 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mengenangabe: 35 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

pro Stück ca.: 220 kcal; E 7 g, F 10 g, KH 26 g

2.37 Double Chocolate Cheesecake

Fett und Mehl für die Form	300 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g + etwas Mehl	150 g Creme fraîche
75 g + 100 g Zucker	1 Pkg. Puddingpulver 'Schokolade'
1 Pkg. Vanillin-Zucker	(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
Salz	150 g Schlagsahne
75 g kalte Butter	75 g Pekan- oder Walnuskerne
5 Eier (Gr. M)	Kakao zum Bestäuben
200 g + 150 g Zartbitter-Kuvertüre-Chips	

Eine Tarteform (26 cm Ø) mit heraushebbarem Boden fetten und mit Mehl ausstäuben. 150 g Mehl, 75 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, Butter in Stückchen und 1 Ei erst mit dem Handrührgerät und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

200 g Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Frischkäse, Creme fraîche und 100 g Zucker mit dem Handrührgerät verrühren. 4 Eier da-runterrühren. Puddingpulver und flüssige Kuvertüre nacheinander unterrühren.

Teig auf etwas Mehl rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen. Tarteform damit auslegen, dabei am Rand in die Rillen drücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Käsemasse daraufstreichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 65 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Sahne aufkochen und vom Herd ziehen. 150 g Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Nüsse hacken. Kuchen mit Kakao bestäuben und mit warmer Schokosoße und Nüssen servieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Backzeit ca. 65 Min.

Kühl-/Auskühlzeit ca. 2 1/2 Std.

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 430 kcal; E 8 g, F 29 g, KH 32 g

2.38 Duftgeranien-Käsekuchen

4 EL sehr fein gehackte	700 g Frischkäse
Apfelgeranie, Orangengeranie, Minzgeranie	4 EL Honig
oder	100 g Butter
Schokogeranie	etwas Milch oder Wasser
1 Prise Salz	50 g Butter in Stücken
gefettete Springform Ø 24 cm	100 g Mehl
4 Eier	

Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Mit der 50 g Butter verkneten, bis die Masse kleinen Krumen ähnelt. So viel Wasser oder Milch dazugeben, dass beim Kneten ein weicher Teig entsteht. Die Kuchenform mit dem Teig auslegen. Dabei einen ca. 2 cm breiten Rand formen. Den Teig bei 200 °C ca. 15 Minuten backen. Für die Füllung 100 g Butter, Honig und Frischkäse zu einer weichen, cremigen Masse verrühren. Geschlagene Eier und die gehackten Duftgeranienblätter dazugeben. Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren, Füllung in die Teighülle gießen und ca. 45 Min. fertig backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

276 kcal / 1155 kJ

2.39 Dunkler Philadelphia-Kuchen

Fett für die Form	1 Pkg. Vanillin-Zucker
75 g Butter	3 Eier (Gr. M)
250 g Schokoladen-Cookies	25 g Speisestärke
200 g Zartbitter-Schokolade	75 g Schokoladen-Glasur (Flasche oder Beutel)
400 g Doppelrahm-Frischkäse	Alufolie
500 g Magerquark	1 groß. Gefrierbeutel
50 g Zucker	

Eine Springform (26 cm Ø; 7-8 cm hoch) fetten (die Form von außen mit Alufolie umwickeln, da beim Backen evtl. unten etwas Fett austritt). 75 g Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Mit der flüssigen Butter mischen. Als Boden in der Form andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Frischkäse, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Stärke verrühren. Die flüssige Schokolade unterrühren. Auf den Keksboden in die Springform streichen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 1 1/4-1 1/2 Stunden backen (evtl. nach ca. 1 Stunde abdecken). In der Form auskühlen lassen.

Die Glasur in der Flasche oder im Beutel ca. 10 Minuten in heißes Wasser stellen. Glasur auf den Kuchenrand spritzen und trocknen lassen. Evtl. Sahne dazu reichen.

Tipp: - lässt sich prima einfrieren - Nie wieder Risse: So reißt Käsekuchen nicht ein: Sobald er beim Backen anfängt, die für ihn typische Haut zu bilden, am Rand rundum ca. 1 cm nach unten einschneiden.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Auskühlzeit mind. 4 Std.

Backzeit 1 1/4-1 1/2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Stück ca.: 340 kcal; E 9 g, F 22 g, KH 24 g

2.40 Eierschecke (Kuchenspezialität aus Sachsen)

<i>zum Guss:</i>	1 abger. Zitronenschale
1/4 l Milch	1 Pkg. Vanillezucker
1 EL Zucker	1 Msp. Zimt
1 Pkg. Soßenpulver	1 EL Mehl
125 g Margarine	1 Prise Salz
3 Eigelb	170 g Zucker
3 Eiweiß	50 g Rosinen
	1 Ei
<i>Zum Quarkkrem:</i>	3-4 EL Milch
750 g Quark	
6 ger., bittere Mandeln	<i>Zum Teig:</i>

2 gestr. Tl. Backpulver	1 Ei
150 g Mehl	65 g Margarine
60 g Zucker	

Guss: Aus Milch, Zucker und Soßenpulver einen Flammeri bereiten und unter häufigem Umrühren abkühlen lassen. Weiche (aber nicht zerlassene) Margarine und Eigelb unterziehen.

Quarkkrem: Quark, Mandeln, abgeriebene Zitronenschale, Vanillezucker, Zimt, Mehl, Salz, Zucker, Rosinen, Ei und Milch gut untereinander rühren.

Teig: Aus mit Backpulver gemischtem Mehl, Zucker, Ei und Margarine einen Mürbeteig kneten. Zweidrittel des Teiges auf dem Boden einer Springform ausrollen, aus dem Rest einen Rand formen. Den Quarkkrem auf dem Boden verteilen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, unter den Guss heben und über den Krem verteilen. Eierschecke bei 180° C (Gas: Stufe 3 oder 1/3 große Flamme) in etwa 50 Minuten backen.

Mengenangabe: 1 Kuchen

2.41 Erdbeer-Käse-Kuchen

80 g Amarettini	3 Eier
150 g Zwieback	2 Pkg. Vanillezucker
120 g Butter	1 Bio-Limette, Saft, abger. Schale
150 g Zucker	500 g Erdbeeren
200 g Frischkäse	250 ml Blutorangensaft
300 g Sauerrahm	1 Pkg. Tortengusspulver
2 EL Stärke	

Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. 50 g Amarettini, Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, mit der Teigrolle fein zerbröseln. Mit Butter, 50 g Zucker verkneten. Teig auf den Boden einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) drücken.

Frischkäse, Sauerrahm, Stärke, Eier, 100 g Zucker, Vanillezucker, Limettensaft, -schale verrühren. Creme auf den Boden streichen. Ca. 60 Min. backen. Auskühlen, aus der Form lösen.

Beeren abbrausen, putzen, in dünne Scheiben schneiden, Tortenboden damit dachziegelartig belegen. Aus Orangensaft und Gusspulver einen Tortenguss zubereiten. Etwas abkühlen lassen, über die Erdbeeren geben und erstarren lassen. Torte mit den übrigen Amarettini und evtl. mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 110 Min.

pro Stück: 320 kcal; E 7 g, F 17 g, KH 34 g

2.42 Exotische Käsesahne-Sterntorte

2 Eier	75 g Honig
125 g Zucker	12 Blatt Gelatine
je 50 g Mehl u. Stärke	250 g Magerquark
60 g Kokosraspel	600 g Sahne
1 TL Backpulver	2-3 Sternfrüchte
1 kl. Mango	150 ml Maracujanektar
250 ml Kokosmilch	500 g exotische Früchte nach Wahl

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier, Zucker, 2 EL heißes Wasser ca. 6 Min. schaumig schlagen. Mehl, Stärke, 10 g Raspel, Backpulver mischen, unterziehen. Backpapier aufs Blech legen, Sternform daraufstellen. Masse darin ca. 25 Min. backen. Ausgekühlt wieder mit Form umstellen.

Mangofruchtfleisch fein würfeln. Mit Kokosmilch, Honig erhitzen, pürieren. 10 Blatt eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Quark verrühren. Sahne steif schlagen, unterheben. Sternfrüchte in feine Scheiben schneiden und innen an den Rand der Form stellen. Creme einfüllen. Nektar erwärmen. Rest eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen. Auf der Creme verteilen, dabei Dellen formen. 3-4 Std. kühlen. Mit Rest Raspeln, Früchten verzieren.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Kühlen: ca. 4 Std.,

Backen: ca. 25 Min.

Arbeitszeit ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 360 kcal; E 9 g, F 20 g, KH 36 g

2.43 Feiner Käsekuchen mit Aprikosen

Fett und Grieß für die Fettpfanne	1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'
1.25 kg Aprikosen	(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
5 Eier (Gr. M)	1 Pkg. Backpulver
125 g weiche Butter/Margarine	750 g Magerquark
225 g Zucker	200 g Schlagsahne
1 Bio-Zitrone, abger. Schale und Saft von	Salz
75 g Weichweizen-Grieß	Puderzucker zum Bestäuben

Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten und mit Grieß ausstreuen. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.

Eier trennen. Fett, 125 g Zucker, Zitronenschale und -saft cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Grieß, Puddingpulver und Backpulver mischen und kurz unterrühren, dann Quark und Sahne portionsweise kurz unterrühren.

Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. In 2 Portionen

unter die Quarkmasse heben. Auf die Fettpfanne streichen. Aprikosen mit der Wölbung nach unten darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 24 Stücke

Auskühlzeit ca. 4 Std.

Backzeit ca. 35 Min.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 190 kcal; E 7 g, F 9 g, KH 18 g

2.44 Fränkischer Käsekuchen

375 ml Milch	1 kg Magerquark
500 g Mehl	20 g Stärke
1 Pkg. Trockenhefe	1 Pkg. Vanillinzucker
230 g Zucker	1 kg Äpfel
1 Prise Salz	1 Zitrone, Saft von
5 Eier	1 gehäufte TL Zimt
100 g zerlassene Butter	

250 ml lauwarme Milch, Mehl, Hefe, 80 g Zucker, Salz, 1 Ei, Butter und die Milch mit den Knethaken des elektrischen Rührgeräts zum geschmeidigen Teig verarbeiten, der sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt an warmem Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Teig einmal durchkneten. Auf einem gefetteten, mit Bröseln bestreuten Blech (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Ca. 20 Min. gehen lassen. Ofen vorheizen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad). Quark mit Rest Milch und Stärke glatt rühren. Übrige Eier, Rest Zucker, Vanillinzucker verrühren. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Viertel in Spalten schneiden, Saft untermischen. Quark auf den Teig streichen. Eiercreme daraufgeben und mit den Äpfeln belegen. Nochmals ca. 20 Min. gehen lassen. Mit Zimt bestäuben und ca. 35 Min. backen. Auskühlen.

Mengenangabe: 24 STÜCKE

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Gehen: ca. 70 Min.

Backen: ca. 35 Min.,

pro Stück: ca.: 235 kcal; E 10 g, F 7 g, KH 31 g

2.45 Friesischer Käse-Streuselkuchen

etwas + 175 g weiche + 100 g Butter	2 Pkg. Vanillin-Zucker
300 g Mehl	Salz
150 g + 200 g Zucker	5 Eier (Gr. M)

1 kg Speisequark (20 % Fett)	chen; für je 1/2 l Milch)
100 g Schlagsahne	300 g Pflaumenmus
1 Bio-Zitrone, abger. Schale von	evtl. Hagelzucker, Sahne,
2 Pkg. Puddingpulver 'Vanille' (zum Ko-	Pflaumenmus u. Kakao z. Verzieren

Eine Springform (26 cm Ø; ca. 8 cm hoch) fetten. Mehl, 150 g Zucker, 1 Vanillin- Zucker, 1 Pr. Salz, 175 g Butter in Flöckchen und 1 Ei erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. Gut die Hälfte der Streusel als Boden in die Form drücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

100g Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Gesamten Quark, 200 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker verrühren. 4 Eier, Sahne, flüssige Butter, Zitronenschale und Puddingpulver nacheinander unterrühren.

300 g Pflaumenmus auf den Boden streichen, dabei am Rand ca. 1/2 cm frei lassen. Käsemasse in die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 30 Minuten backen. Restliche Streusel darauf verteilen und ca. 30 Minuten weiterbacken.

Im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Ofentür ca. 10 Minuten ruhen lassen. Auskühlen. In der Form über Nacht kalt stellen. Torte mit Hagelzucker, Sahnetuffs, Pflaumenmus und Kakao verzieren.

Mengenangabe: 18 STÜCKE

Kühl-/Auskühlzeit ca. 15 Std.

Backzeit ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück ca.: 420 kcal; E 11 g, F 20 g, KH 45 g

2.46 Frischkäse-Kuchen mit Früchten

Fett und Mehl für die Form	1 50 g Zucker
200 g zimmerwarmer Doppelrahm-	2 EL Mehl
Frischkäse	500 g gemischte Früchte
150 g zimmerwarmer Ziegenfrischkäse	(z. B. Birnen, Weintrauben, Kiwi,
6 EL Schlagsahne	Nektarinen, Pflaumen, Feigen)
1 Vanilleschote, Mark von	2 EL flüssiger Honig
abgeriebene Schale und	3-5 EL Walnusskerne
3 EL Saft von 1 Bio-Zitrone	Puderzucker
5 Eier (Gr. M)	Alufolie

Eine Springform (20 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Alufolie von außen um Boden und Rand wickeln.

Gesamten Frischkäse, Sahne, Vanille, Zitronenschale und 1 EL Saft glatt rühren. Eier und Zucker dickcremig rühren. Mehl und Käsecreme unterrühren und in die Form streichen.

Form ins heiße Wasserbad stellen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft:150 °C/

Gas: Stufe 2) auf der untersten Schiene 45-50 Minuten backen. Auskühlen lassen und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Früchte putzen, waschen, klein schneiden. Mit Honig und 2 EL Zitronensaft mischen. 30 Minuten ziehen lassen.

Nüsse hacken, rösten, Früchte untermischen. Alles anrichten und bestäuben.

Getränk: kühler Dessertwein.

Mengenangabe: 8-10 STÜCKE

Auskühl-/Kühlzeit ca. 13 Std.

Backzeit 45-50 Min.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 300 kcal; E 10 g, F 15 g, KH 30 g

2.47 Fruchtige Mini-Käsekuchen

<i>Für den Mürbeteig</i>	500 g Quark (20 %)
200 g Mehl	150 g Zucker
2 TL Kakaopulver	40 g Speisestärke
1 Prise Salz	4 Eier
2 EL Zucker	2 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Ei	200 ml Sahne
100 g Butter	250 g Himbeeren
<i>Für Füllung und Belag</i>	250 g Erdbeeren
	1 EL Puderzucker

Mehl, Kakaopulver, Salz und Zucker vermischen. Dann das Ei, 2 EL lauwarmes Wasser sowie die Butter in Flöckchen dazu fügen und alles glatt verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen.

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Den Teig portionsweise mit leicht bemehlten Fingern als Boden in gefettete Förmchen (je Ø 10 cm) drücken und dabei einen kleinen Rand hochziehen.

Für die Füllung Quark, 125 g Zucker, Speisestärke, Eier und Zitronenschale verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse auf dem Teig glatt streichen und die Mini-Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen. Danach im ausgeschalteten Ofen noch circa 10 Min. ruhen lassen. Aus den Förmchen lösen und mit dem Boden nach unten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Himbeeren verlesen und kurz abbrausen. Erdbeeren ebenfalls abbrausen, dann putzen, trocken tupfen und vierteln. 1/3 der Früchte mit übrigem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Übrige Beeren mit dem Puderzucker behutsam mischen. Die Mini-Käsekuchen mit der Soße beträufeln und mit den gezuckerten Früchten belegen.

Tipp: Schneller geht's, wenn Sie die Mürbeteigböden bereits schon am Vortag zubereiten.

Mengenangabe: 8 Stück

Vorbereiten ca. 50 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 35 Min.

pro Stück ca.: 500 kcal; E 15 g, F 25 g, KH 53 g

2.48 Fruchtiger Käsekuchen mit saftigen Lychees

Für den Teig:

180 g Mehl
120 g Butter
60 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz

Für den Belag:

Dos. Lychees (425 ml),
80 g Gelierzucker,
80 g weiche Butter,
500 g Magerquark,
4 Eier, 2 EL Rum,
1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver

Teig: Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit der Hand rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Belag und Fertigstellung: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Lychees in ein Sieb geben und gründlich abtropfen lassen. Früchte mit einem Küchentuch trockentupfen. Gelierzucker und Butter mit dem elektrischen Handrührgerät cremig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann Quark, Eier und Rum unterheben. Zum Schluss das Puddingpulver einrühren. 2/3 des Mürbeteigs als Boden in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken. Aus dem Rest einen hohen Rand formen.

Die Quarkmasse in die Springform füllen, glattstreichen und die Lychees darauf verteilen. Den Kuchen auf der unteren Einschubleiste des Ofens etwa 60 Min. backen. Damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird, evtl. während der letzten 15 Min. mit Alufolie abdecken. Den Käsekuchen im ausgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Ofentür (einen Kochlöffelstiel dazwischen schieben) ca. 15 Min. ruhen lassen. Dann herausnehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen. Vor dem Servieren aus der Form lösen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 60 Min.

Kühlen ca. 30 Min

Zubereitung ca. 25 Min.

pro Stück: 340 kcal; E 11 g, F 17 g, KH 34 g

2.49 Gebackener Birnen-Käse-Kuchen

250 g Mehl	250 g Sahnequark
75 g + 100 g Zucker	200 g Schmand oder Creme fraiche
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale und Saft von	1 Pkg. Vanillin-Zucker
125 g kalte Butter/Margarine	1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille-Geschmack'
4 Eier (Gr. M)	(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
1 kg Birnen	1-2 TL Puderzucker

Mehl, 75 g Zucker, Zitronenschale, Fett in Stückchen und 1 Ei zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Birnen schälen, vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. 2/3 Teig auf dem Formboden (26 cm Ø) ausrollen und den Formrand darum schließen. Rest Teig zur Rolle formen, an den Formrand legen und 3-4 cm hochdrücken.

Quark, Schmand, 3 Eier, 100 g Zucker, Vanillin-Zucker und Puddingpulver mit den Schneebesens des Handrührgerätes verrühren. Birnen unterheben und auf den Boden streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std. (ohne Wartezeit).

pro Stück ca.: 280 kcal / 1170 kJ; E 6 g, F 13 g, KH 33 g

2.50 **Glasierter Apfel-Käsekuchen**

Fett für die Fettpfanne	200 g Mehl
1.75 kg säuerliche Äpfel	1 1/2 gestr. TL Backpulver
1 Zitrone, Saft von	1-2 EL Milch
125 g + 150 g weiche Butter	500 g Magerquark
100 g + 100 g Zucker	1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille' (zum Kochen; für 1/2 l Milch)
2 Pkg. Vanillin-Zucker	250 g Aprikosen-Konfitüre
Salz	
4 Eier (Gr. M)	

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm; ca. 3,5 cm tief) fetten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. 2 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch kurz unterrühren. Auf die Fettpfanne streichen.

2 Eier trennen. 150 g Butter, 100 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker cremig rühren. 2 Eigelb, Quark und Puddingpulver nacheinander unterrühren. 2 Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Hälfte der Apfelspalten fächerartig auf dem Rührteig verteilen. Quarkmasse daraufstreichen. Rest Apfelspalten fächerartig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen

(E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 45 Minuten backen.

Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Auf den heißen Kuchen streichen. Bei gleicher Temperatur ca. 5 Minuten weiterbacken. Auskühlen.

Mengenangabe: 24 Stücke

Auskühlzeit ca. 3 Std.

Backzeit ca. 50 Min.

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 260 kcal; E 5 g, F 0 g, KH 33 g

2.51 Heidelbeer-Käsekuchen

500 g Speisequark

500 g Magerquark

6 Eier

200 g Zucker

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

50 g Grieß

1 Bio-Zitrone, abger. Schale von

2 EL Zitronensaft

500 g Heidelbeeren

Puderrucker

etwas Butter für die Form

Den Backofen auf 180 Grad Ober-und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Die Springform fetten.

Alle Zutaten außer Beeren und Puderrucker verrühren und in die Springform füllen. Die Heidelbeeren vorsichtig waschen, abtrocknen und auf dem Teig verteilen. Den Kuchen 40-45 Min. backen und in der Form abkühlen lassen.

Zum Schluss nach Belieben mit Puderrucker bestäuben.

Tipp Gefrorene Heidelbeeren unbedingt auftauen und gut abtropfen lassen, bevor man sie auf den Kuchen gibt. Sonst geben sie beim Backen zu viel Flüssigkeit ab.

Mengenangabe: 1 Spri

Backzeit: ca. 45 Min.

Zubereitungszeit: 15 Min.

2.52 Himbeer-Käsekuchen

200 g Butter

250 g Zucker

350 g Mehl

Salz

1 kg Magerquark

1 Päck. Vanillezucker

5 Eier (Gr. M)

1 Päck. Vanille-Puddingpulver

1 Päck. Vanillesoßenpulver

250 g Himbeeren

30 g Kokosraspel

1 EL Kakaopulver

Mehl für Hände und Arbeitsfläche

Fett für die Form

Puderrucker zum Bestäuben

Frischhaltefolie

Butter, 100 g Zucker, Mehl und 1 Prise Salz verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 30 Minuten kalt stellen.

Quark, 150 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz verrühren. Eier einzeln unterrühren. Puddingpulver und Soßenpulver unterrühren. Beeren unter die Käsemasse heben. Teig halbieren, eine Hälfte auf Mehl rund (ca. 26 cm Ø) ausrollen, eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen.

Käsemasse in die Form füllen. Rest Teig nochmals teilen, eine Hälfte mit Kokos und 1 EL Wasser vermengen. Andere Hälfte mit Kakao verkneten. Streusel auf der Käsemasse verteilen. Im heißen Ofen (E-Herd: 180 °C/Umluft: 160 °C) 45-55 Minuten backen, abkühlen lassen. Kuchen lösen, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

Wartezeit ca. 30 Minuten.

pro Stück ca.: 360 kcal; E 13 g, F 17 g, KH 37 g

2.53 Käse-Blechkuchen

800 g Erdbeeren	2 Prisen Salz
250 g Gelierzucker (2:1)	330 g Zucker
1 Pkg. Vanillepuddingpulver	250 g flüssige Butter
340 g Mehl	600 g Frischkäse
1 TL Backpulver	400 g Magerquark
200 g gemahlene Mandeln	100 g Sahne
1 TL Vanilleextrakt	5 Eier
2 EL Bio-Zitronenabrieb	

Erdbeeren waschen, putzen. 300 g fein würfeln. 500 g mit Gelierzucker pürieren, dann passieren. Puddingpulver mit 2 EL Wasser und 2 EL des Pürees verrühren. Übriges Püree unter Rühren aufkochen. 3 Min. köcheln lassen, dann das Puddingpulver einrühren. Nochmals aufkochen. Fruchtwürfel unterrühren. Das Kompott abkühlen lassen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 300 g Mehl, Backpulver, Mandeln, Vanille, 1 EL Zitronenabrieb, Salz und 150 g Zucker mischen. Butter zufügen und alles zu Streuseln verarbeiten. Streusel als Boden auf einem gefetteten, tiefen Backblech leicht andrücken. 10 Min. backen. Ofentemperatur auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) reduzieren.

Frischkäse, Quark, Sahne, Eier, 180 g Zucker, 40 g Mehl und 1 EL Zitronenabrieb verrühren. Auf dem Boden verstreichen. Kompott in Klecksen darauf verteilen. In ca. 30 Min. fertig backen. Auskühlen lassen.

Mengenangabe: 24 Stücke:

Zubereitung: ca. 1 1/4 Std.

pro Stück: ca.: 415 kcal; E 10 g, F 24 g, KH 39 g

2.54 Käse-Mohn-Kuchen im Glas

FÜR DIE MOHNMASSE

100 ml Milch
 30 g Zucker
 15 g Butter
 1/2 TL abger. Zitronenschale (Bio)
 1 Msp. Zimt
 50 g Blaumohn
 25 g Biskuitbrösel (ersatzweise Semmelbrösel)
 1 Eigelb

FÜR DIE QUARKMASSE

250 g Magerquark
 50 g Zucker
 2 Eier
 1 geh. TL Puddingpulver
 60 g Butter
 1 Prise Salz
 2 EL Zitronensaft
 Puderzucker, 1 Birne und Birnenspalten zum Garnieren

Für die Mohnmasse Milch, Zucker, Butter, Zitronenschale und Zimt aufkochen, vom Herd ziehen. Mohn, Biskuitbrösel und Eigelb hinzufügen und verrühren. Masse erkalten lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Für die Quarkmasse Quark, Zucker, Eier, Puddingpulver, flüssige Butter, Salz und Zitronensaft glatt rühren. Die Birne schälen, halbieren und entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Den Boden der Gläser damit auslegen, etwas Quarkmasse daraufgeben. Mohnmasse in einen Spritzbeutel füllen und spiralförmig auf die Quarkmasse spritzen. Dann wieder Quarkmasse daraufgeben und aus der Mohnmasse eine Spirale darauf spritzen. Vorgang so oft wiederholen, bis jedes Glas zu drei Vierteln gefüllt ist. Die Kuchen im Ofen 30-40 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Birnen garniert servieren.

Mengenangabe: 4 ofenfeste Gläser (à 290 ml)

Backzeit: 30-40 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Pro Glas: 705 kcal / 2970 kJ; E 28 g, F 52 g, KH 31 g

2.55 Käse-Mohn-Traum mit Kirschen

Für den Mürbeteig:

100 g Zucker
 200 g Butter
 300 g Mehl
 1 Ei
 1 Pkg. Vanillinzucker
 1 Prise Salz
 etwas Zitronensaft

Für die Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen (700 g)
 1 Pkg. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)

3 EL Zucker

Für die Mohnfüllung:

250 g gemahlener Mohn
 3 Zwiebäcke
 250 ml Milch
 70 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 Msp. Zimt
 1 Pkg. Vanillinzucker
 50 g Rosinen

<i>Für die Käsehaube:</i>	1 Ei
500 g Quark (Fettstufe je nach Geschmack)	100 g Zucker
1 Pkg. Vanillesaucenpulver	etwas Zitronensaft

Für den Mürbeteig Zucker, Butter, Mehl und Ei verkneten. Den Teig mit etwas Vanillinzucker, Salz und Zitronensaft abschmecken und dann ruhen lassen.

Für die Kirschfüllung die Kirschen abtropfen lassen. Das Vanillepuddingpulver mit drei EL Zucker vermischen und mit etwas Kirschsaff verrühren. Den restlichen Kirschsaff aufkochen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. Das Ganze nochmals kurz aufkochen lassen und anschließend die Kirschen unterheben.

Für die Mohnfüllung die drei Zwiebäcke zerbröseln. Die 250 g gemahlene Mohn mit den zerbröselten Zwiebäcken vermischen. 250 ml Milch mit 70 g Zucker aufkochen und mit etwas Salz, einer Messerspitze Zimt und einem Päckchen Vanillinzucker abschmecken. Dann das Mohn-Zwieback-Gemisch unterrühren (die Mischung darf nicht noch mal aufkochen), dazu dann die 50 g Rosinen geben.

Für die Käsehaube die 500 g Quark mit einem Päckchen Vanillesaucenpulver, einem Eigelb und 100 g Zucker verrühren. Das Eiweiß mit etwas Zitronensaft steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Zum Zusammensetzen der Torte den Mürbeteig ausrollen und auf den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) legen. Etwas Mürbeteig zurück lassen, ausrollen und damit den Rand der Form auskleiden. Die Kirschfüllung dann kreisförmig darauf spritzen und in der Mitte ein Loch frei lassen. In die Zwischenräume die Mohnfüllung geben. Darüber dann die Käsehaube gleichmäßig verstreichen und 45 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen.

2.56 Käse-Sahne-Torte 'Venezia'

50 g Butter/Margarine	5 EL Amaretto (Mandellikör)
3 Eier (Gr. M)	400 g Schlagsahne
125 g + 50 g Zucker	2 Pkg. Sahnefestiger
2 Pkg. Vanillin-Zucker	1 Pkg. (200 g) Doppelrahm-Frischkäse
150 g Mehl	150 g Creme fraîche
2 TL Backpulver	1 TL Kakao, ca.
Fett für die Form	15-20 Zuckerperlen, evtl.

Für den Biskuit Fett schmelzen, etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 125 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterheben. Fett unterziehen.

Eine Springform (26 cm Ø) nur am Boden fetten. Masse einfüllen und im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen. Auskühlen.

Boden halbieren. Unteren mit 2 EL Amaretto beträufeln. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Frischkäse, Creme fraîche, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Rest

Amaretto glattrühren. Sahne unterheben. Ca. 2/3 davon auf den unteren Boden streichen. Zweiten Boden darauflegen.

Torte mit Rest Creme einstreichen. Kakao evtl. mit Hilfe einer Schablone darüber stäuben und mit Perlen verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke:

pro Stück ca.: 310 kcal / 1300 kJ; E 3 g, F 20 g, KH 25 g

2.57 Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren

<i>für den Rührteig:</i>	50 ml Milch
100 g weiche Butter	250 g Magerquark
50 g Puderzucker	2 Eiweiß
1 (Größe M) Ei	1 Prise Salz
50 g Mehl	50 g Zucker
50 g fein gemahlene geschälte Mandeln	150 ml kalte Sahne
[mehr]	
1 TL Backpulver	<i>für den Belag:</i>
	75 g Mandelblättchen
<i>für die Quarkcreme:</i>	800 g frische Himbeeren
4 Blatt weiße Gelatine	70 g Gelierzucker (3:1)
1 Schote Vanille [mehr]	

Butter in Würfel schneiden. Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Butter und Puderzucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts etwa fünf Minuten schaumig schlagen. Das Ei dazugeben und etwa eine Minute unter die Buttermasse rühren, bis die Masse homogen ist. Mehl, Mandeln und Backpulver hinzufügen und unter die Masse rühren. Eine Springform (Ø 21 cm) mit Butter einfetten, den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene in etwa 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und in der Form vollständig auskühlen lassen.

Quarkcreme: Gelatine in kaltem Wasser etwa fünf Minuten einweichen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Milch und Vanillemark in einen Topf geben und erhitzen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Milch unter Rühren auflösen. Quark in eine Schüssel geben. Vanillemilch dazugießen und alles mit dem Schneebesen verrühren.

Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker ein rieseln lassen und weiterschlagen. Sahne in einer weiteren Schüssel halb steif schlagen. Zuerst die Sahne unter den Vanillequark heben, dann den Eischnee dazugeben und ebenfalls behutsam unter den Vanillequark heben.

Den abgekühlten Rührteig aus der Springform nehmen, auf eine Kuchenplatte setzen und einen Tortenring um den Boden stellen. Die Quarkcreme auf dem Tortenboden im Ring verteilen und im Kühlschrank in gut einer Stunde fest werden lassen.

Belag: Mandelblättchen goldbraun rösten und abkühlen lassen. Drei Viertel der Himbeeren verlesen, eventuell abbrausen und trocken tupfen. Die Beeren dicht nebeneinander auf

die Quarkcreme setzen. Die übrigen Himbeeren mit dem Gelierzucker fein pürieren. Das Püree durch ein Sieb in einen Topf streichen, etwa vier Minuten sprudelnd kochen lassen, gelegentlich umrühren. Das Himbeergelee über die Beeren träufeln und fest werden lassen. Den Ring lösen und entfernen. Die Mandelblättchen an den Rand drücken.

2.58 Käse-Streuselkuchen mit Apfel

750 g Äpfel	1/2 Pkg. Backpulver
15 EL (150 ml) Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)	125 g + 75 g Zucker
Fett für die Form	375 g Magerquark
125 g + 60 g weiche Butter/ Margarine	2 EL Grieß
3 Eier (Gr. M)	Hagelzucker zum Bestreuen
250 g Mehl	evtl. Minze zum Verzieren

Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Mit 5 EL Zitronensaft beträufeln. Eine Springform (26 cm Ø) fetten. 125 g Fett schmelzen, abkühlen lassen, 1 Ei trennen. Mehl, Backpulver und 125 g Zucker mischen, 1 Eigelb, 4 EL Zitronensaft und flüssiges Fett zufügen und zu Streuseln verkneten. 1/2 der Streusel in der Springform fest andrücken. 2 Eier trennen. 60 g Fett und 75 g Zucker cremig rühren. Quark, 2 Eigelb, 6 EL Zitronensaft und Grieß zufügen und verrühren. 3 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Quark-Masse auf den Streusel-Boden streichen. Äpfel darauf verteilen. Restliche Streusel über den Kuchen streuen. Kuchen im heißen Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde goldbraun backen. Evtl. nach ca. 30 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Auskühlen lassen. Mit Hagelzucker bestreuen und mit Minze verzieren. Dazu schmeckt Eierlikör-Sahne.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).

pro Stück ca.: 340 kcal / 1420 kJ; E 9 g, F 15 g, KH 41 g

2.59 Käse-Streuselkuchen mit Apfel

Fett für die Form	500 g Äpfel
250 g + 1 geh. EL (20 g) Mehl	750 g Magerquark
150 g + 225 g Zucker	3 EL Zitronensaft, ca.
4 Pkg. Vanillin-Zucker	5 Eier (Gr. M)
1 Prise Salz	750 g Magerquark
100 g gehackte Haselnüsse	250 g Mascarpone
175 g weiche Butter	30 g Grieß
1 EL Paniermehl, leicht geh.	Puderzucker zum Bestäuben

Springform (26 cm Ø; 7-8 cm hoch) fetten. 250 g Mehl, 150 g Zucker, 2 Vanillin-Zucker, Salz, Nüsse, Butter in Flöckchen mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. 2/3 Streusel in der Form als Boden andrücken. Mit Paniermehl bestreuen. Boden und Rest Streusel ca. 20 Minuten kalt stellen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Viertel halbieren und mit Zitronensaft beträufeln.

Eier, 225 g Zucker und 2 Vanillin-Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

Quark, Mascarpone, Grieß und 1 geh. EL Mehl unterrühren.

Äpfel trockentupfen und auf dem Streuselboden verteilen. Die Quarkmasse darauf streichen. Rest Streusel darüber streuen, dabei mit der Hand zerbröseln. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 1/4 Stunden backen. In der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: - lässt sich prima einfrieren - Kleine Käsekuchen-Tricks: Käsekuchen nach dem Backen ca. 1 Stunde bei geöffneter Ofentür abkühlen lassen, dann fällt er nicht so sehr zusammen. Vor dem Anschneiden stets völlig auskühlen lassen - mind. 7 Stunden, besser noch über Nacht. Erst dann ist er richtig schnittfest.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Auskühlzeit mind. 7 Std.

Backzeit ca. 1 1/2 Std.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Stück ca.: 440 kcal; E 12 g, F 22 g, KH 46 g

2.60 Käsecreme mit Quitten auf dem Blech gebacken

Zutaten für den Teig

150 g Magerquark

300 g Mehl

6 EL Milch

6 EL Öl

75 g Zucker

1 Pkg. Vanillinzucker

1 Prise Salz

1 Pkg. Backpulver

150 bis 200 g Zucker

4 Eier

50 g zerlassene Butter

50 g Vanillepudding-Pulver (zum Kochen)

3-4 dicke Quitten

0.4 l Weißwein

2 bis 3 Stangen Zimt

Zutaten Dekoration:

4-5 EL Quittengelee

Zutaten für die Füllung:

850 g Quark

150 bis 200 g Mandelblättchen

Zuerst das Mehl und den Quark in die Schüssel geben und verrühren. Dann nach und nach alle anderen Zutaten dazugeben. Alles so lange durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Etwa ein bis zwei Stunden kühl stellen, danach dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier bezogenes Blech legen.

Quitten in Achtel schneiden, schälen und das Kerngehäuse entfernen. In dem Weißwein mit Zucker und Zimt blanchieren. Die Stücke dürfen nicht zu weich sein. Den Saft jetzt abschütten und alles abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Quark und die übrigen Zutaten

verrühren, dann die Quitten in Stückchen schneiden, mit der Quarkmasse verrühren und auf den Boden geben. Den Kuchen bei 180 bis 200 Grad ca. 30 Minuten im Umluftofen backen, bis er goldbraun ist.

Den noch warmen Kuchen mit etwas Quittengelee bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

Unser Tipp: Aus dem Quittensaft lässt sich problemlos ein leckeres Gelee kochen.

2.61 Käsekuchen

Für den Mürbeteig:

150 g Zucker
 100 g kalte Butter
 250 g Mehl
 1 Ei
 1 Eigelb
 1 Vanilleschote
 1/2 Pkg. Backpulver
 2 EL dunkler Kakao (alles möglichst gekühlt)

Für die Füllung:

1.2 kg Quark
 150 g flüssige Butter
 1 Pkg. Vanillepuddingpulver zum Aufkochen
 300 g Zucker
 6 Eier
 3 Eigelbe
 40 g Gries

Für den Mürbeteig alle Teigzutaten bis auf die Vanilleschote in eine große Schüssel geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zu den anderen Zutaten geben. Nun alles zu einem glänzenden, glatten Teig verkneten, mit den Händen zu einer Kugel formen und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den gekühlten Teig in zwei Drittel und ein Drittel teilen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, die zwei Drittel des Teiges grob ausrollen und in die Form drücken. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft zehn Minuten vorbacken, dann das Backpapier abziehen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Quarkfüllung in einer großen Schüssel verrühren. Den vorgebackenen Teig zurück in die Springform legen. Die Quarkmasse darauf gießen und anschließend mit einer groben Reibe den restlichen Mürbeteig darüber reiben. Den Käsekuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad Umluft etwa 70 Minuten backen. Anschließend einen Tag lang auskühlen und fest werden lassen.

Tipp: Die restliche Vanilleschote mit ca. 200 g Zucker in ein Glas mit Schraubverschluss geben. Nach ein paar Tagen hat der Zucker das Vanillearoma angenommen.

2.62 Käsekuchen

1 Ei
 150 g Mehl

75 g Butter
 60 g Zucker

3 Pkg. Vanillezucker	75 g Rosinen
Butter für die Form	3 Eiweiß
460 g Quark (40%)	150 g Himbeergelee extra
4 Eigelb	Himbeeren zum Anrichten
80 g Zucker	

1 Ei, 150 g Mehl, 75 g Butter, 60 g Zucker und 2 Pkg. Vanillezucker zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kaltstellen. Eine gebutterte Springform damit auslegen und dabei einen Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 12-15 Minuten vorbacken. Quark auf einem Sieb abtropfen lassen. Eigelb, 80 g Zucker und 1 Pkg. Vanillezucker schaumig rühren, Quark und Rosinen unterrühren. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und bei 165 °C weitere 45-50 Minuten backen. Nach dem Auskühlen das Himbeergelee erwärmen und den Käsekuchen damit gitterförmig verzieren. Mit Himbeeren nach Belieben anrichten.

Mengenangabe: 8

Zubereitungszeit (in Min.): 90

2.63 Käsekuchen

Butter zum Ausbuttern	80 g Stärke
100 g Semmelbrösel	1 Msp. Salz
4 Eier	Abrieb einer unbehandelten Zitrone
5 Eigelb	1 Pkg. Vanillezucker
400 g Zucker	150 g geschlagene Sahne
1 kg Magerquark	Wackelpudding

Ein Backblech ausbuttern und die Semmelbrösel gleichmäßig darauf verteilen. 4 Eier, 5 Eigelb und Zucker zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Quark, Stärke, Salz, abgeriebene Zitronenschale und Vanillezucker dazurühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Diese Masse auf dem vorbereiteten Backblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Umluft (E-Herd: 200 °C), auf mittlerer Schiene gut 60 Minuten (netto) backen. Während der Backzeit (immer, wenn der Kuchen anfängt, auf der Oberfläche Risse zu bekommen) aus dem Ofen nehmen und für ca. 5 Minuten 'absacken' lassen. Nachdem der Kuchen erkaltet ist, mit Ausstechern Sterne ausstechen und auf einer Kuchenplatte anrichten. Wackelpudding fertig kaufen oder Pulver nach Packungsanweisung zubereiten, 'zermanschen' und damit die Kuchenplatte dekorieren. Oder aus dem Wackelpudding auch Sterne ausstechen und zwischen die Kuchensterne legen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

2.64 Käsekuchen*Boden:*

200 g Mehl
 125 g kalte Butterwürfel
 1 unbeh. Zitrone, Abrieb von
 50 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 Eigelb

Belag:

600 g Magerquark
 275 ml saure Sahne
 4 Eier

1 unbeh. Zitrone, Abrieb von
 2 TL Bourbon-Vanillezucker
 50 g Rosinen
 75 g Zucker

Außerdem:

etwas Mehl zum Ausrollen
 Butter für die Form
 Backpapier
 Backerbsen
 Puderzucker zum Bestreuen

Für den Boden die Zutaten rasch zu einem Teig kneten, eventuell zusätzlich einige Tropfen kaltes Wasser zugeben. Abgedeckt 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für den Belag den Quark mit saurer Sahne, Eigelb, Zitronenschale, Vanillezucker, Rosinen und gut zwei Drittel des Zuckers glatt rühren. Das Eiweiß steif schlagen, restlichen Zucker unterheben. Vorsichtig unter die Quarkmischung heben. Teig auf etwas Mehl ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm) damit auslegen. Mit Backpapier bedecken und mit Backerbsen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 10 Minuten backen. Danach Backerbsen und Papier entfernen. Quarkmischung auf dem Boden verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 40 bis 50 Minuten goldbraun backen. Abkühlen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Mengenangabe: 12 Stück

2.65 Käsekuchen*Für den Mürbteig:*

300 g Weizenmehl
 75 g Puderzucker
 150 g kalte Butter
 1 Eigelb (Größe M oder L)
 1 TL Vanilleextrakt, selbstgemacht oder
 gekauft*
 1 Prise Salz
 2-3 EL kaltes Wasser

Für die Käsemasse:

500 g Magerquark

500 g Quark (20% Fett)
 250 g Zucker
 250 g Butter
 6 Eier
 115 g Mehl
 15 g Speisestärke
 1 TL Backpulver
 1 Bio Zitrone (Schale und Saft davon)
 1 TL Vanilleextrakt, selbstgemacht oder
 gekauft*
 1 Prise Salz

Für den Mürbteig alle Zutaten bis auf das Wasser in die Schüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Flachrührer zu einem Mürbteig verkneten lassen. Falls nötig noch ca.

2-3 EL kaltes Wasser dazugeben. Alternativ alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen rasch alles verkneten.

Den Teig nun auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen. Die Springform mit dem Teig auskleiden. Den Rand komplett nach oben ziehen (aus eventuellen Teigresten lassen sich tolle Butterplätzchen backen also nicht wegwerfen!). Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Springform in den Kühlschrank stellen.

Für die Käsemasse die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die Eier trennen.

Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz in einer fettfreien Schüssel zu Schnee aufschlagen und beiseite stellen.

Die Eigelbe mit der zerlassenen Butter in einer Schüssel gut verrühren (Handrührgerät oder Küchenmaschine) und anschließend den Zucker, das Mark der Vanilleschote, den Abrieb und den Saft einer Biozitrone dazugeben und alles gut verrühren. Nun das Mehl, die Stärke und das Backpulver dazugeben und untermischen.

Nun den Backofen auf 160 Grad Heißluft vorheizen.

Den Quark unter die Eigelb-Zucker-Mehlmischung rühren, bis es eine glatte Masse ist. Nun vorsichtig den Eischnee unterheben.

Die komplette Käsemasse nun auf den vorbereiteten Mürbteigboden geben und die Springform 5-6 mal kräftig auf die Arbeitsplatte klopfen damit die Luftblasen nach oben steigen können.

Nun auf mittlerer Schiene ca. 65-75 Minuten backen. Nach 20-25 Minuten Backzeit den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und mit einem scharfen Messer rundherum ca. 1 cm tief zwischen Mürbteigrand und Käsemasse einschneiden. So verhindert ihr das Reißen der Oberfläche. Der Kuchen wird während dem Backen hoch gehen wie ein Atompilz, nach dem Backen aber wieder absinken.

Den Kuchen nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren noch ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen damit er sich besser schneiden lässt (mit einem feuchten Messer schneiden!)

TIPP: Den Kuchen bestenfalls über Nacht auskühlen lassen und dann noch für 2 Stunden in den Kühlschrank! Dann setzt er sich schön, lässt sich toll schneiden und wird besonders lecker!

Mengenangabe: 1 26 cm Springform*

2.66 Käsekuchen

für den Mürbeteig:

- 120 g kalte Butter
- 1 Schote Vanille [mehr]
- 240 g Mehl
- 60 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 (Größe M) Eigelb

für die Quarkcreme:

- 150 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 (Bio-) Zitrone
- 4 (Größe M) Eier
- 1 EL Speisestärke

750 g Magerquark

Mürbeteig: Butter in Würfel schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Tipp: Wenn Sie die Schoten vor dem Aufschneiden leicht massieren, lässt sich das Mark besser herauslösen.

Das Mehl in ein feines Sieb geben und in eine große Schüssel (oder in die Schüssel der Küchenmaschine) sieben. Den Puderzucker durchsieben. Vanillemark, Salz und Eigelb hinzufügen. Die Butter zum Mehl geben. Zwei Esslöffel kaltes Wasser dazugeben und alles mit dem Knethaken des Handrührgeräts (oder der Küchenmaschine) vermischen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Eine Springform (Ø 20 cm) mithilfe eines Backpinsels mit Butter einfetten. Den kalten Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 Millimeter dick und etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig in die Form legen, dabei den Rand formen und andrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft ungeeignet) vorheizen.

Quarkcreme: Butter, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten mit den Quirlen des Handrührgeräts in etwa fünf Minuten schaumig schlagen. Jeweils ein Ei nach dem anderen dazugeben und etwa eine Minute unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Die Speisestärke hinzufügen und mit dem Schneebesen unter die Eimasse rühren. Den Quark dazugeben und unter die Masse mischen.

Die Quarkcreme auf dem Mürbeteigboden verteilen. Die Creme mit einem Teigschaber glatt streichen. Im Backofen auf der unteren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen und den Rand der Quarkmasse rundum mit einem Messer vom Mürbeteigrand lösen und etwas absinken lassen. Den Kuchen weitere 20 Minuten backen. Den Kuchen herausnehmen, die Quarkmasse wieder lösen. Den Kuchen weitere 20 Minuten backen. Dann in der Form etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Den Rand der Form entfernen. Den Kuchen auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

2.67 Käsekuchen 'Nieuw Amsterdam'

Für den Teig:

75 g Holland-Butter
60 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 klein. Ei
150 g Mehl
1 Msp. Backpulver

750 g Magerquark

4 Eier
180 g Holland-Butter
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
3 EL Vanille-Puddingpulver
1 Prise Salz
Holland-Butter für die Form

Für den Belag:

Für den Teig Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Ei schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren.

Für den Belag den Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Eier trennen. Weiche Butter mit Zucker, Eigelb und Vanillezucker weißcremig schlagen. Mit Zitronensaft angerührtes Puddingpulver und anschließend den Quark unterrühren.

Eiweiß mit Salz zu schnittfestem Schnee schlagen. Ein Drittel mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse rühren, den Rest mit einem Teigschaber locker unterziehen.

Teig auf den Boden einer dünn eingebuterten Springform von 26 cm Durchmesser streichen. Die Quarkmasse auf den Teig geben und die Oberfläche glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 75 Minuten backen. Anschließend 15 Minuten im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. In der Form auf ein Kuchengitter stellen und am besten über Nacht abkühlen lassen.

2.68 Käsekuchen mit Äpfeln

Für den Teig

200 g Mehl

1 Ei

100 g Butter

60 g Rohrzucker

1 EL Kakaopulver

1 Msp. Zimt

1 Prise Salz

2 EL Butter

250 ml Apfelsaft

3 Eier

250 g Magerquark

250 g Creme fraîche

75 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 EL Speisestärke

2 EL Zitronensaft

1 EL Puderzucker

Für den Belag

1 kg Äpfel

Mehl mit Ei, gewürfelter Butter, Rohrzucker, Kakao, Zimt und Salz rasch verkneten. Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. ruhen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. 3/4 davon in 1 EL heißer Butter andünsten, Apfelsaft angießen und offen bissfest garen. Abkühlen lassen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) oder vier kleine Tarte-Formen (Ø 12 cm) mit Backpapier auslegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen kleinen Rand formen. Gedünstete Äpfel ohne Flüssigkeit auf dem Teig verteilen.

Eier trennen. Eigelbe mit Quark, Creme fraîche, Zucker, Vanillezucker und Stärke verrühren. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen und unterheben. Quarkcreme auf den Äpfeln verstreichen und ca. 40 Min. backen. Falls der Kuchen zu stark bräunt, nach ca. 30 Min. mit Alufolie abdecken.

In einer Pfanne restliche Butter erhitzen und die übrigen Apfelspalten darin anbraten. Dünn mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und auf dem Käsekuchen verteilen.

Mengenangabe: 14 Stücke

Backen ca. 40 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 270 kcal; E 7 g, F 13 g, KH 31 g

2.69 Käsekuchen mit Aprikosen

Fett und Mehl für die Form	2 1/2 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'
1 Dos. (850 ml) Aprikosen	(zum Kochen; für je 1/2 l Milch)
(in der Saison ca. 600 g frische Früchte)	1 gestrichener TL Backpulver
5 Eier (Gr. M)	Puderzucker zum Bestäuben
50 g + 250 g Zucker	evtl. Schlagsahne und Minze zum Verzieren,
200 g weiche Butter	evtl. Alufolie
500 g Magerquark	

Eine Springform (26 cm Ø) am Boden gut fetten und gleichmäßig mit Mehl ausstäuben. Überschüssiges Mehl wieder ausschütten. Die Aprikosen abtropfen lassen. Evtl. einige Früchte zum Verzieren beiseite legen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. 250 g Zucker und Butter mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Quark unterrühren. Puddingpulver und Backpulver mischen und zum Schluss gut unterrühren.

Eischnee in 2-3 Portionen mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Hälfte der Quarkmasse in die Form streichen. Aprikosen darauf verteilen. Rest Quarkmasse darüberstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 50-60 Minuten backen. Evtl. in den letzten 10-15 Minuten mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Kuchen herausnehmen und mit einem Messer vorsichtig vom Formrand lösen. Auf einem Kuchengitter in der Form auskühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Sahnetupfen, restlichen Aprikosen und Minze verzieren.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Auskühlzeit ca. 3 Std.

Backzeit 50-60 Min.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

pro Stück ca.: 280 kcal; E 7 g, F 13 g, KH 31 g

2.70 Käsekuchen mit Baiser

Für den Teig

140 g Butter
 140 g Puderzucker
 2 Eier
 300 g Mehl
 2 TL Backpulver

6 Eier
 350 g Zucker
 2 EL Zitronensaft
 750 ml Milch
 2 Pkg. Vanillepuddingpulver
 2 kg Speisequark
 350 ml Öl

Für den Belag und Baiser

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Teigzutaten glatt verkneten. Den Teig in der Größe eines Backbleches ausrollen und das gefettete Blech damit auslegen. Für den Quarkbelag 4 Eier trennen. 2 Eier, Eigelbe sowie 200 g Zucker verrühren. Zitronensaft, Milch, Puddingpulver, Quark sowie Öl dazugeben und alles gut verrühren. Die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im Ofen ca. 40 Min. backen. In der Zwischenzeit für das Baiser das Eiweiß mit 150 g Zucker steif schlagen. Die Baisermasse auf den Quarkbelag verstreichen. Den Käsekuchen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 410 kcal; E 19 g, F 28 g, KH 45 g

2.71 Käsekuchen mit Brombeeren

100 g Butter / Margarine
 250 g Brombeeren
 750 g Magerquark
 3 Eier (Gr. M)
 60 g Grieß
 250 Zucker
 1 Pkg. Vanillin-Zucker

1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'
 (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
 2 TL Backpulver
 1 unbeh. Zitrone, abger. Schale und Saft von
 Fett und Grieß für die Form
 1 EL Puderzucker

Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen. Brombeeren verlesen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Quark, Eier, Grieß, Zucker, Vanillin-Zucker, Puddingpulver, Backpulver, Zitronenschale und -saft mit den Schneebesens des Handrührgerätes verrühren. Dann das geschmolzene Fett unterrühren. Brombeeren vorsichtig unter die Quark-Grieß-Masse heben.

Eine Springform (26 cm Ø) gut fetten und mit Grieß ausstreuen. Teig in die Form füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 60-70 Minuten goldgelb backen.

Käsekuchen kurz abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Käsekuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Stück ca.: 260 kcal / 1090 kJ; E 11 g, F 9 g, KH 33 g

2.72 Käsekuchen mit Brombeeren

225 g Mehl	800 g Magerquark
325 g Zucker	300 ml Sahne
1 Pkg. Vanillezucker	1 Vanilleschote, Mark von
7 Eier	300 g Brombeeren
125 g Butter	Apfelpektin
Salz	50 g geröstete Mandelblättchen
25 g gem. Nüsse	

150 g Mehl, 50 g Zucker, Vanillezucker, 1 Ei, 100 g Butter und Salz verkneten. Ca. 30 Min. kalt stellen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig (Ø 26 cm) ausrollen, in gefetteter Springform ca. 10 Min. backen.

Nüsse rösten, abkühlen. Mit Rest Butter, 25 g Mehl, 25 g Zucker, 1 Ei verkneten. Auf Mürbeboden streichen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Quark, restlichen Zucker, Mehl, Sahne, Salz, Vanillemark und übrige Eier glattrühren. In die Form füllen. Brombeeren verlesen, darauf verteilen und leicht eindrücken.

Kuchen ca. 55 Min. backen. Nach 10 Min. auf 160 Grad herunterschalten. Etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Aus dem Apfelpektin (Reformhaus) nach Packungsanweisung eine Glasur zubereiten, den Kuchen damit überziehen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 65 Minuten

Kühlen: ca. 2 Stunden

pro Stück: 470 kcal; E 18 g, F 24 g, KH 45 g

2.73 Käsekuchen mit Butter-Limetten- Creme

Für den Boden:

- 80 g Butter
- 100 g Butterkekse

Für die Käsemasse:

- 500 g Doppelrahmfrischkäse
- 200 g saure Sahne 1120 g Puderzucker
- 1 EL Speisestärke
- 4 Eier (M)

Für Butter-Limetten-Creme:

- 3 Bio-Limetten
 - 40 g Butter
 - 100 g Zucker
 - 1 Ei (M) 11 Eigelb
- Für die Baiser-Haube:*
- 3 sehr frische Eiweiße
 - 75 g Zucker

Für den Boden Butter schmelzen. Kekse fein zerbröseln und mit der Butter mischen. Als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) drücken, dabei einen 1-2 cm hohen Rand formen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Friskäse, Sahne, Puderzucker und Stärke glatt verrühren. Eier verquirlen, nach und nach unterrühren. Masse auf den Boden in die Form füllen und im heißen Ofen (E-Herd: 160 °C, Umluft: 140 °C, Gas: Stufe 1) ca. 1 Stunde backen. Zum Ende der Backzeit Oberfläche evtl. mit Backpapier bedecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen dann bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen lassen. Herausnehmen und über Nacht kalt stellen.

Für die Limetten-Creme Limetten waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Früchte auspressen, Saft mit Butter und Hälfte Limetten-schale über dem warmen Wasserbad aufschlagen. Zucker zufügen, unter Rühren schmelzen. Ei und Eigelb verquirlen, unter Rühren zugeben und erhitzen, bis die Creme eindickt, dabei weiter rühren (nicht kochen lassen). Abkühlen lassen.

Für die Baiser-Haube Eiweiße steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen. Kuchen mit Limettencreme bestreichen. Eiweißmasse wolkig darauf-streichen und mit einem Creme-brûlée-Brenner abflämmen, bis die Spitzen leicht bräunen. Mit restlicher Limettenschale bestreuen.

Mengenangabe: 10-12 Stücke

Zubereitung: ca. 50 Minuten + Kühl-und Abkühlzeit.

Backzeit: ca. 1 Stunde.

pro Stück (bei 12 Stücken) ca.: 430 kcal; E 10 g, F 27 g, KH 32 g

2.74 Käsekuchen mit Eierlikör

Für den Quark-Öl-Teig

200 g Sahnequark

100 ml Öl

1 Ei

100 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

350 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

Quarkmasse

7 Eier

1 Prise Salz

1 kg Sahnequark

400 ml Eierlikör

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

200 g Zucker

125 g Mandelblättchen

Für den Teig Quark mit Öl, Ei, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und darübersieben, alles zu einem glatten Teig verkneten.

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Für die Käsemasse die Eiertrennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Ei-gelbe in eine Schüssel geben, den Quark und den Eierlikör hinzufügen und alles vorsichtig verrühren. Das Vanillepuddingpulver und den Zucker hinzufügen und verrühren. Die Mandelblättchen darüberstreuen. Den Eischnee auf die Eigelb-Quark-Massegeben und locker unterheben.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, in ein tiefes Backblech

legen. Die Quarkmischung auf den Teig streichen. Auf mittlerer Schiene ca. 60 Min. backen.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitung: ca. 25 Minuten

pro Stück ca.: 330 kcal; E 11 g, F 18 g, KH 27 g

2.75 Käsekuchen mit frischen Erdbeeren (Ostkaka)

Fett für die Form	200 ml Milch
750 g Magerquark	50 g gehackte Mandeln
75 g + 2 EL Zucker	750 g Erdbeeren
250 g Schlagsahne	200 g Erdbeer-Konfitüre
3 Eier (Gr. M)	evtl. Minze zum Verzieren
50 g Speisestärke	Puderzucker zum Bestäuben

Tarte- oder Quicheform (ca. 24 cm Ø) fetten. Quark, 75 g Zucker, Sahne und Eier verrühren. Stärke und Milch glatt rühren, darunterrühren. Mandeln unterrühren. Masse in die Form streichen. Form auf die Fettpfanne des Backofens stellen und so viel heißes Wasser angießen, bis sie zu 2/3 im Wasser steht. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 50-60 Minuten backen. Auskühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit 2 EL Zucker mischen. Konfitüre glatt rühren. Kuchen mit Erdbeeren und Konfitüre anrichten. Mit Minze verzieren und mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne. Getränk: Kaffee.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Backzeit 50-60 Min.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 300 kcal; E 13 g, F 12 g, KH 32 g

2.76 Käsekuchen mit Früchten

etwas Zitronensaft	1 Tasse Rapsöl
3 Eier	1 Tasse Zucker
etwas Backpulver	750 g Quark (20%)
etwas Salz	1 Ei
200 g Früchte, ca. (nach der Saison oder nach persönlichem Geschmack)	60 g Zucker
1 Pkg. Puddingpulver	60 g Butter
1 Tasse Milch	150 g Mehl

Aus Mehl, 60 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, etwas Salz und etwas Backpulver einen Mürbteig herstellen. Die restlichen Zutaten für den Belag nach und nach verrühren, das Puddingpulver am Schluss dazugeben. Den Mürbteig in eine Springform (26 cm Durchmesser) drücken, die Früchte darauf verteilen, die Quarkmasse darauf geben und bei 200 °C ca. 40-45 Minuten backen.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

2.77 Käsekuchen mit Früchten

300 g gemischtes Obst (frisch oder TK-Obstmischung)	500 g Magerquark
300 g Frühstücksfakes (ohne Beeren oder andere Früchte, ersatzweise Cornflakes)	200 g Vanillejoghurt
150 g weiche Butter	200 g Puderzucker
	2 Zitronen, Saft von
	10 Blatt weiße Gelatine
	300 ml Sahne

Tiefgefrorenes Obst in einem Sieb auftauen lassen. Für den Kuchenboden die Flakes in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Teigrolle fein zerkrümeln. Mit der Butter gut verkneten und mit den Händen als Boden und Rand in eine Springform (Ø 24 cm) drücken. Mit einem angefeuchteten Esslöffel glatt streichen.

Für die Füllung Magerquark, Vanillejoghurt, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die 5-Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Etwas von der Creme mit der Gelatine verrühren, dann unter die übrige Quarkcreme ziehen. Alles kalt stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Creme in die Form füllen und den Käsekuchen circa 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Das frische Obst putzen, abbrausen und eventuell klein schneiden. TK-Obst vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Früchte dekorativ in der Mitte des Käsekuchens arrangieren.

Tipp: Frische Früchte bekommen mit Zuckerwasser einen schönen Glanz. Dazu je 3 EL Zucker und Wasser erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Obst kurz darin schwenken und anschließend abtropfen lassen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Vorbereiten ca. 40 Min.

Kühlen ca. 4 Std.

pro Stück ca.: 295 kcal; E 7 g, F 14 g, KH 0 g

2.78 Käsekuchen mit gemischtem Obst

2 Dos. Fruchtcocktail (à 850 ml)	1 EL Öl
100 g Butter oder Margarine, weiche	1 kg Magerquark
350 g Zucker	250 g Schmand oder Creme fraîche
7 Eier (Gr. L)	3 Pkg. Puddingpulver 'Vanille' (für je 1/2 l
350 g Mehl, evtl. mehr	Milch; zum Kochen)
1 Pkg. Backpulver	2 Pkg. Tortenguß, klarer
1/2 Tas. Milch, (ca. 100 ml)	1 1/2 EL Zucker
3 Pkg. Vanillinzucker	200 g Schlagsahne

1. Früchte abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Früchte evtl., bis auf ca. 20 zum Verzieren, würfeln. Fett und 150 g Zucker schaumig schlagen. 3 Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Auf eine gefettete Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) streichen.

2. 4 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, 150 g Zucker und 2 Päckchen Vanillinzucker schaumig schlagen. Öl, Quark, Schmand und Puddingpulver nacheinander unterrühren. Eischnee und Früchte unterheben, auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 30 - 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Tortengußpulver und 1 1/2 EL Zucker mischen. Mit 550 ml Fruchtsaft verrühren und unter Rühren aufkochen. Kuchen damit bestreichen. Sahne und 1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Kuchen mit Sahne und Rest Früchten verzieren.

Tip: läßt sich prima einfrieren

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Wartezeit 2 - 3 Std.

pro Stück ca.: 370 kcal / 1550 kJ; E 12 g, F 13 g, KH 49 g

2.79 Käsekuchen mit Goldtröpfchen-Baiser

6 Eier (Gr. M)	750 g Magerquark
150 g Mehl	abgerieb. Schale + 1-2 TL Saft
1 TL Backpulver	von 1 unbehandelten Zitrone
50 g + 75 g + 150 g Zucker	1-2 TL Puderzucker
2 Pkg. Vanillin-Zucker	Alufolie
75 g kalte + 50 g Butter	

1 Ei trennen. 125 g Mehl und Backpulver mischen. Mit 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 75 g Butter in Stückchen, 1 Eigelb und 1 EL kaltem Wasser erst mit Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Mürbeteig zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) nur zur Hälfte fetten. Teig darauf zum Rechteck (ca. 19,5 x 32 cm) ausrollen. Mehrmals einstechen. Die offene Teigseite mit einer mehrfach

gefalteten Alufolie als Schiene begrenzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten vorbacken.

50 g Butter schmelzen, abkühlen lassen. 2 Eier trennen. Quark, 2 Eigelb, 3 Eier, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Zitronenschale und 25 g Mehl verrühren. Die flüssige Butter unterrühren. Auf den vor-gebackenen Boden streichen. Bei gleicher Temperatur weitere 20-25 Minuten backen.

3 Eiweiß steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 150 g Zucker einrieseln lassen und Zitronensaft zufügen. Weiterschlagen, bis der Zucker ganz gelöst ist. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Der Länge nach ca. 3 Streifen (ca. 6 cm breit) wellenartig auf den Kuchen spritzen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere 20-25 Minuten backen. Am besten über Nacht auskühlen lassen; dann entstehen meist 'Goldtröpfchen' auf dem Baiser. Aluschiene entfernen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Wartezeit ca. 12 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 320 kcal / 1340 kJ; E 14 g, F 12 g, KH 36 g

2.80 Käsekuchen mit Joghurt-Haube

Fett und Grieß für die Form	250 g Speisequark (40 %)
125 g Mehl	1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille-Geschmack'
1 Prise Salz	(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
75 g + 100 g + 100 g Zucker	12 Blatt weiße Gelatine
75 g kalte Butter/Margarine	1 kg Magermilch-Joghurt
4 Eier (Gr. M)	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
1 Pkg. Vanillin-Zucker	evtl. unbeh. Zitrone und Zitronenmelisse
500 g Magerquark	zum Verzieren

Springform (26 cm O) fetten, mit Grieß ausstreuen. Mehl, Salz, 75 g Zucker, Fett in Stückchen und 2 EL eiskaltes Wasser erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen verkneten. Auf wenig Mehl rund (26 cm O) ausrollen. In die Form legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Eier, 100 g Zucker und Vanillin-L. Zucker schaumig schlagen. Gesamten Quark und Puddingpulver unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und ca. 7 Stunden auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, 100 g Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. 6 EL Joghurt löffelweise einrühren und dann unter den Rest Joghurt rühren. Joghurt kalt stellen, bis er zu gelieren beginnt (ca. 5 Minuten).

Einen Tortenring um den Käsekuchen schließen. Joghurt darauf streichen. Torte mind. 4 Stunden kalt stellen. Evtl. mit Zitrone etc. verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

Wartezeit ca. 11 Std.

pro Stück ca.: 260 kcal / 1090 kJ; E 12 g, F 9 g, KH 30 g

2.81 Käsekuchen mit Kirschen

150 g Butter
220 g Löffelbiskuits
1 EL Rum
8 Blatt Gelatine
500 g Magerquark

1 Bio-Zitrone, Saft und abger. Schale von
85 g Zucker
100 ml Holunderblütensirup
300 g Kirschen
250 ml Sahne

Butter schmelzen. Die Löffelbiskuits zerbröseln, mit Butter und Rum mischen. Bröselmasse, bis auf 2 EL, auf dem Boden einer mit Öl eingestrichenen Springform (Ø 26 cm) verteilen. Fest andrücken und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Zitronenschale, -saft, 75 g Zucker und dem Holunderblütensirup verrühren. Die Gelatine ausdrücken und im warmen Wasserbad auflösen. 2 EL Quarkcreme in die Gelatine rühren und dann in den Rest der Creme rühren. Kalt stellen. Kirschen putzen, waschen und entsteinen. Die Sahne steif schlagen. Die Kirschen, bis auf 12 Stücke zum Garnieren, mit der Sahne unter die Quarkcreme heben. Auf dem Löffelbiskuitboden verteilen und im Kühlschrank ca. 2 Std. fest werden lassen. Restliche Bröselmischung mit Rest Zucker mischen. Die restlichen Kirschen darin eintauchen und Torte damit garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Kühlen: ca. 2 Std.

pro Stück ca.: 330 kcal; E 26 g, F 55 g, KH 95 g

2.82 Käsekuchen mit Kirschen

500 g Sauerkirschen
1 kg Magerquark
125 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
4 EL Limettensaft

4 Eier
4 EL Grieß
1/2 Pkg. Backpulver
1 Pck, Vanillepuddingpulver
1 EL Puderzucker

Die Sauerkirschen abrausen, entsteinen und gut abtropfen lassen. Magerquark in einem feinen Sieb abtropfen lassen. Inzwischen den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Butter mit 100 g Zucker schaumig schlagen. Vanillezucker und Limettensaft

zufügen. Alles glatt verrühren. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unterrühren. Grieß mit Backpulver sowie Puddingpulver mischen und gut untermengen.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen. Kirschen, Quark und Eischnee behutsam unter die Buttermasse ziehen. Masse in eine gefettete Springform (o 26 cm) füllen, glatt streichen und ca. 70 Min. backen. Eventuell mit Alufolie abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird. Käsekuchen nach dem Backen noch ca. 30 Min. in der Form ruhen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Die Wartezeit im ausgeschalteten Ofen bewirkt, dass der Käsekuchen in der Mitte nicht ganz so stark einsinkt. Übrigens: Bereitet man ihn mit Gelierzucker statt mit herkömmlichem Zucker zu, fällt er gar nicht zusammen!

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereiten ca. 40 Min.

Backen ca. 70 Min.

Ruhen ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 300 kcal; E 14 g, F 11 g, KH 33 g

2.83 Käsekuchen mit Kirschen

1 Würfel Hefe	je 500 g Frischkäse und Magerquark
150 ml lauwarme Milch	1 Pkg. Vanillinzucker
300 g Mehl	1 EL Kirschwasser
1 Prise Salz	1 kg entsteinte Sauerkirschen (frisch oder Glas; abgetropft)
2 EL gemahlene Mandeln	50 g Stärke
190 g Zucker	4 EL Hagelzucker mit
170 g weiche Butter	1 TL Zimt gemischt
2 Eier	

Hefe in die Milch bröckeln, auflösen. Mit Mehl, Salz, Mandeln, 40 g Zucker, 50 g Butter verkneten. Abgedeckt an warmem Ort ca. 60 Min. gehen lassen. Teig kurz durchkneten. Etwas größer als eine gefettete Springform (o 26 cm) ausrollen, hineinlegen, Rand hochziehen. Ca. 15 Min. gehen lassen. Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Eier trennen. Käse, Quark, Eigelbe, übrigen Zucker, Vanillinzucker, Rest Butter, Kirschwasser verrühren. Kirschen unterheben. Eiweiß steif schlagen, Stärke daraufsieben, zusammen unter die Käsemasse ziehen. In die Form geben, glatt streichen. Auf mittlerer Einschubhöhe 60-75 Min. backen. Abgekühlt aus der Form lösen. Mit Zimtzucker bestreuen.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

Gehen: ca. 75 Min.

Backen: ca. 75 Min.

pro Stück: ca.: 560 kcal; E 16 g, F 28 g, KH 58 g

2.84 Käsekuchen mit Kirschen

50 g Magerquark	125 g Zucker
100 ml Milch	1 EL Zitronensaft
2 Eigelb	2 Eiweiß
25 g flüssige Butter	370 g Kirschen (Glas)
2 Pkg. Vanillepuddingpulver	60 g gehackte Mandeln
1 Pkg. Vanillezucker	

Quark mit Milch, Eigelben, Butter, Vanillepuddingpulver, Vanillezucker, 75 g Zucker sowie Zitronensaft gründlich verrühren. Ofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Eiweiß steif schlagen und den übrigen Zucker einrieseln lassen. Alles so lange schlagen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Eischnee anschließend unter die Quarkmasse heben. Quarkmasse in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) streichen. Kirschen abtropfen lassen, mit Küchentrepp trockentupfen, auf der Quarkmasse verteilen. Kuchen ca. 60 Min. backen. Damit er gegen Ende der Backzeit nicht zu dunkel wird, evtl. mit Backpapier abdecken. Etwas in der Form abkühlen lassen. Dann herauslösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Mit den gehackten Mandeln bestreut servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: 35 Min.

pro Stück: 210 kcal; E 11 g, F 6 g, KH 27 g

2.85 Käsekuchen mit Kirschen*für den Boden*

250 g Mehl
125 g Butter
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Eigelb

Für die Quarkmasse

100 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
500 g Quark (20 %)
1 Pkg. Vanillesoßen-Pulver (zum Kochen)
1 Glas Sauerkirschen (720 ml)

Mehl auf ein Blech geben. Kalte Butter in Stücken darauf verteilen. Mit Salz, Zucker, Eigelb, 2 EL Wasser rasch zu einem Mürbeteig verkneten. In Frischhaltefolie ca. 30 Min. kühlen.

Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen und in die Springform legen. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Für die Quarkmasse Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier einzeln unterrühren. Quark und Vanillesoßen-Pulver löffelweise unterrühren. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen (Saft anderweitig verwenden) und auf dem Teig verteilen, Quarkmasse daraufgeben. Den Kuchen auf der mittleren Schiene 55-60 Min. backen.

Den Kuchen herausnehmen, in der Form erkalten lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

pro Stück ca.: 360 kcal; E 9 g, F 15 g, KH 40 g

2.86 Käsekuchen mit Kirschen und weißer Schokolade

etwas Butter	2 EL Mandellikör (z. B. Amaretto)
200 g weiße Schokolade	400 g Kirschen (frisch oder aus dem Glas)
125 g Mandelmakronen (z.B. Amaretti)	3 EL Puderzucker
875 g Frischkäse	1 TL Zimtpulver
300 g feiner Zucker	Backpapier
120 g Konditorsahne (mindestens 35% Fett)	1 groß. Gefrierbeutel
4 Eier (Größe M)	

Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160°C/Umluft: 140 °C). Eine runde Springform (24 cm Ø) mit Butter einfetten, Boden und Rand zusätzlich mit Backpapier auskleiden. Schokolade grob hacken, in eine große hitzebeständige Schüssel geben und diese auf den Rand eines mittelgroßen Topfes mit leicht siedendem Wasser stellen. Dabei darauf achten, dass der Boden der Schüssel die Wasseroberfläche nicht berührt. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Schokolade beiseitestellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Makronen in den Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und die Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Frischkäse in einer großen Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt rühren, Zucker und Sahne zufügen und 1-2 Minuten lang verrühren. Eier leicht verquirlen, mit Amaretto und der abgekühlten Schokolade zur Frischkäse-Sahne-Mischung geben. 1-2 Minuten alles gut miteinander vermengen. Hälfte der Masse in die vorbereitete Form füllen. Oberseite glatt streichen und mit Amarettobröseln bestreuen. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. (Früchte aus dem Glas auf einem Sieb abtropfen lassen.) Kirschen auf den Keksröseln verteilen.

Die andere Hälfte der Frischkäsemasse vorsichtig über den Kirschen verteilen und glatt streichen. Form auf ein Backblech setzen und 40-50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und zum Abkühlen auf einem Kuchengitter stehen lassen. Über Nacht kalt stellen. Käsekuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker und Zimt bestäuben.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

2.87 Käsekuchen mit Mandarinen

<i>Für den Mürbeteig</i>	125 g Butter
250 g Mehl	100 g Zucker
1 TL Backpulver	1 Prise Salz

1 Ei

Für den Belag

1 Dos. Mandarinen (850 ml)

500 g Quark (40%)

100 g Zucker

3 Eigelb

1 Pkg. Vanillezucker

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

200 ml Sahne (oder 250 ml Milch)

Für das Baiser

3 Eiweiß

100 g Zucker

Für den Mürbeteig aus Mehl, Backpulver, Butter in Stückchen, Zucker, Salz und Ei einen Teig kneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen.

Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Springform legen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen (Saft anderweitig verwenden) und den Teigboden gleichmäßig damit belegen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Käsemasse Quark, Zucker und Eigelbe in einer Schüssel verrühren. Den Vanillezucker, das Puddingpulver und die Sahne darunterühren, bis eine geschmeidige Creme entstanden ist. Die Masse über die Mandarinen gießen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min. backen.

Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Die Masse auf den Kuchen geben. Weitere 15 Min. backen, bis das Baiser eine leichte Färbung angenommen hat. Herausnehmen, in der Form auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Mengenangabe: 16 Stücke**Zubereitung:** ca. 25 Minuten**pro Stück ca.:** 290 kcal; E 6 g, F 14 g, KH 35 g**2.88 Käsekuchen mit Mango und Ananas***Für die Quarkmasse*

1 Ei

2 Eiweiß

1/2 Zitrone, Saft von

100 g Zucker

1 kg Magerquark

1 Pkg. Puddingpulver mit Vanilleschmack

200 ml Milch (1,5% Fett)

200 g Ananasstücke (ungesüßt, aus der Dose)

1 Mango

Für die Garnierung

100 g Mangofruchtfleisch

20 g Mandelblättchen

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Rand einer Springform (Ø 26 cm) mit Butter fetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

Das Ei mit Eiweiß, Zitronensaft und Zucker schaumig schlagen. Danach den Magerquark, anschließend das Puddingpulver und zum Schluss die Milch darunter rühren.

Die Ananasstücke in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in kleine Würfel teilen. Die Ananasstücke sowie die Mangowürfel auf die Quarkmasse geben und mit einem Teigschaber unterheben.

Die Quarkmasse in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 50 Min. backen. Den Käsekuchen aus dem Ofen nehmen, in der Springform erkalten lassen und danach mit einem Tortenheber vorsichtig auf eine Kuchenplatte setzen. 5. Zum Garnieren das Mangofruchtfleisch in lange, dünne Spalten schneiden und den Kuchen damit fächerförmig belegen. Die Mandelblättchen gleichmäßig auf die Oberfläche streuen.

Tipp: Frische Ananas ist für diesen Käsekuchen nicht geeignet. Der Grund: Roh enthält die Frucht einen Wirkstoff, der die Quarkmasse bitter macht. Beim Kauf der Mango sollten Sie darauf achten, dass sie einen intensiven Duft verströmt, die Schale auf leichten Daumendruck nachgibt und braunschwarze Flecken trägt.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Pro Stück ca.: 160 kcal; E 14 g, F 2 g, KH 21 g

2.89 Käsekuchen mit Mohn

Für den Boden

250 g Mehl

75 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Pkg. Vanillezucker

1 Ei

125 g kalte Butter

Für den Belag

2 Pkg. 'Mohn-Back' (Fertigprodukt)

4 Eier

150 g Zucker

75 g Butter

1 EL abger. Schale einer unbeh. Zitrone

1 Pkg. Vanillezucker

750 g Sahnequark

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

1 TL Puderzucker

Für den Boden Mehl mit Zucker, Salz, Vanillezucker, dem Ei und der kalten Butter in Stückchen zu einem glatten Teig kneten. In Folie gewickelt 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Springform (Ø 26 cm) fetten. Teig auf leicht bemehlter Fläche ausrollen, Form damit auslegen, einen 4-5 cm hohen Rand formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. 'Mohn-Back' auf den Teigboden streichen.

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. 2 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Die weiche Butter, Zitronenschale, Vanillezucker und 75 g Zucker cremig rühren. Die Ei-gelbe und 2 Eier unterrühren. Quark und Puddingpulver ebenfalls darunterrühren, Eischnee locker unterheben. Die Quarkmasse auf die Mohnfüllung streichen. Ca. 60 Min. backen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitung: ca. 25 Minuten

pro Stück ca.: 370 kcal; E 11 g, F 23 g, KH 31 g

2.90 Käsekuchen mit Pfirsich

Fett für die Form	1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone	500 g Magerquark
1 Glas (370 ml) Pfirsiche (für Diabetiker)	1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille-Geschmack'
4 Eier (Gr. M)	(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
100 g + 6 g Diabetiker-Süße	evtl. Melisse zum Verzieren

Springform (ca. 24 cm Ø) fetten. Zitrone heiß waschen, trockentupfen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Pfirsiche abtropfen lassen. Eier, 100 g Süße und Salz schaumig schlagen. Quark, 3 EL Zitronensaft, -schale und Puddingpulver unterrühren. Hälfte Quarkmasse in die Form streichen. Mit Pfirsichen, evtl. bis auf 2 Hälften, belegen. Übrige Quarkmasse darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Um-luft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 50-55 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit 6 g Süße bestäuben. Mit Pfirsichen und Melisse verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Auskühlzeit mind. 6 Std.

Backzeit 50-55 Min.

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

pro Stück ca.: 100 kcal; E 8 g, F 2 g, KH 13 g, BE 1

2.91 Käsekuchen mit Rosinen

50 g Butter	2 1/2 Pfd. Quark
4 Eier	1 Pkg. Vanillepuddingpulver zum Aufkochen
200 g Zucker	
1 Pkg. Vanillinzucker	1 Handvoll Rosinen, evtl. mehr
1 Prise Salz	je nach Geschmack

Zuerst Eigelb und Eiweiß voneinander trennen; das Eiweiß im Kühlschrank kalt stellen. Die Butter mit dem Eigelb und einer Prise Salz mit dem Mixer verrühren. Dann Zucker und Vanillinzucker dazu geben und schlagen, bis die Masse schaumig ist. Danach den Quark mit der Masse verrühren. Vorsichtig das Puddingpulver einrieseln lassen (sonst staubt's) und damit vermengen. Das Eiweiß steif schlagen und per Hand unterheben, zum Schluss die Rosinen dazugeben. Den Backofen auf 140° vorheizen. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und die Oberfläche glatt streichen. Den Ofen mit Backpapier auslegen, damit evtl. austretende Flüssigkeit nicht darin anbrennt. Die Springform in den Ofen stellen und die Temperatur auf 160° erhöhen. Ca. 1 1/2 Stunden backen. Evtl. gegen Ende der Backzeit die Temperatur etwas niedriger stellen, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Sollte der Kuchen, wenn Sie ihn dann aus dem Ofen nehmen, an den Rändern hochgegangen sein, drücken Sie ihn ein fach vorsichtig wieder

herunter.

2.92 Käsekuchen mit Rosinen

150 g Mehl	Fett und Mehl für die Form
1 Msp. Backpulver	100 g Rosinen
75 g kalte und	1 Pkg. unbeh. Zitronenschale
75 g weiche Butter/Margarine	(gibt's gerieben zu kaufen)
50 g + 150 g Zucker	750 g Magerquark
1 Pkg. Vanillin-Zucker	125 g Schlagsahne
1 Prise Salz	2 EL Speisestärke, gehäuft
5 Eier (Gr. M)	2 EL Puderzucker

Mehl, Backpulver, 75 g kaltes Fett, 50 g Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und 1 Ei verkneten. Ca. 30 Minuten kühlen. Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl bestäuben. Teig darauf ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Formrand um den Boden legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen. Rosinen waschen, abtropfen. 4 Eier trennen. 75 g Fett und 150 g Zucker cremig rühren. Eigelb und Zitrone unterrühren. Quark, Sahne und Stärke unterrühren. Eiweiß steif schlagen, mit Rosinen unter den Quark heben. Auf den Boden füllen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 1/4 Stunden backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und so umgedreht auskühlen lassen. Vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 2 1/2 Std. (ohne Wartezeit).

pro Stück ca.: 360 kcal / 1510 kJ; E 13 g, F 17 g, KH 37 g

2.93 Käsekuchen mit Schoko und Streuseln

<i>Für den Teig</i>	1 geh. TL Kakaopulver
300 g Mehl	<i>Für die Käsemasse</i>
2 EL Backpulver	300 g Butter
150 g Zucker	750 g Magerquark
1 Pkg. Vanillezucker	3 Eier
2 Eier	150 g Zucken
200 g Butter	1 Pkg. Vanillezucker
Back-Spray (z. B. von Dr. Oetker)	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 EL gemahlene Haselnüsse	1 Pkg. Schokoladenpuddingpulver

Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillezucker, Eier sowie Butter dazugeben und zum Teig verarbeiten. Springform (Ø 26 cm) mit Back-Spray einsprühen,

mit Haselnüssen ausstreuen. 3/4 des Teiges ausrollen, in die Form legen, kleinen Rand hochdrücken. Übrigen Teig halbieren. 1 Hälfte mit dem Kakao mischen, beide Teige in Folie gewickelt in den Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter zerlassen, Quark mit Eiern, Zucker und Vanillezucker verrühren, Butter daruntermischen. Danach die Masse halbieren. In 1 Hälfte Vanillepuddingpulver, in die andere Schokopuddingpulver einrühren. Je in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel zubinden. Je eine Spitze abschneiden und in die Springform abwechselnd Kreise spritzen, so dass verschiedenfarbige Ringe entstehen. Gekühlte Teige in lange Würste rollen (Ø 1,5 cm), kleine Stücke abschneiden und auf der Füllung verteilen. Den Kuchen im Ofen ca. 60 Min. backen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitung: ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 430 kcal; E 11 g, F 28 g, KH 0 g

2.94 Käsekuchen mit Schoko-Streuseln

Fett und Mehl für die Form	2 Dos. (à 314 ml) Mandarin-Orangen
300 g Mehl	400 g Doppelrahm-Frischkäse
1 geh. EL (15 g) Kakao	250 g Schmand
1/2 Pkg. Backpulver	1 Pkg. Vanillin-Zucker
125 g + 125 g Zucker	1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'
125 g weiche Butter	(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
4 Eier (Gr. M)	evtl. Kakao zum Bestäuben
4 EL Zitronensaft	

Eckige (24x24cm) oder runde Springform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Mehl, Kakao, Backpulver und 125 g Zucker mischen. Butter in Flöckchen, 1 Ei und Zitronensaft zufügen. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. Ca. 10 Minuten kalt stellen.

Mandarin-Orangen abtropfen lassen. Frischkäse, Schmand, 3 Eier, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker und Puddingpulver kurz verrühren. Die Mandarinen da-runterheben.

3/4 Streusel als Boden in die Form verteilen und andrücken. Käsemasse daraufstreichen. Rest Streusel daraufstreuen, dabei zwischen den Fingern zerreiben bzw. zerzupfen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen.

In der Form auskühlen lassen. Mit Kakao bestäuben.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Kühl-/Auskühlzeit ca. 4 Std.

Backzeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 370 kcal; E 7 g, F 20 g, KH 37 g

2.95 Käsekuchen mit Spekulatiusboden

für die Käsekuchen:

125 g Dom-Spekulatus + 6 mehr zum Dekorieren
 50 g Butter
 3 TL Apfelkraut
 200 g Frischkäse
 50 g saure Sahne
 75 g Zucker
 1 EL Zitronensaft
 1/4 TL Vanilleextrakt
 2 Eier

1 EL Mehl

für die Apfelkrautsauce:

1 EL Apfelsaft
 1 EL Apfellikör (oder mehr Apfelsaft)
 100 g Apfelkraut
 optional: 1 Prise Spekulatiusgewürz

Besondere Utensilien:

6 er Muffinblech
 12 Papierförmchen für Muffins
 optional: Handrührer

Für die Spekulatius-Käsekuchen Backofen auf 180°C vorheizen. Zwölf Papierförmchen für Muffins in sechs Mulden des Muffinblechs stellen, sodass sie doppelt sind.

Für den Boden 125 g Dom-Spekulatus in eine Gefriertüte geben und mit einem Nudelholz sehr fein zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Spekulatiuskrümeln verrühren. Gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen und gut andrücken. Mit je 1/2 TL Apfelkraut bestreichen. Frischkäse, saure Sahne, Zucker, Zitronensaft und Vanilleextrakt cremig rühren.

Eier einzeln unterrühren und schließlich das Mehl unterrühren. Auf die sechs vorbereiteten Muffinförmchen verteilen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Muffinblech aus dem Ofen nehmen und die Käsekuchen zehn Minuten ruhen lassen. Aus dem Blech nehmen und auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen.

Eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Apfelkrautsauce Apfelsaft und Apfellikör in einem kleinen Topf aufkochen. Apfelkraut dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze auflösen. Spekulatiusgewürz unterrühren.

Papierförmchen von den Käsekuchen abziehen und auf Teller geben. Je einen Dom-Spekulatus in die Küchlein drücken, sodass er aufrecht steht. Käsekuchen mit der Apfelkrautsauce übergießen und servieren.

Mengenangabe: 6 Mini-Käsekuchen.

2.96 Käsekuchen mit Vanillestreuseln

für den Hefeteig

400 g Mehl
 1 Pkg. Trocken-Backhefe
 80 g Zucker
 2 Eier

1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
 1 Prise Salz
 150 ml Milch
 125 g Margarine

Für die Quarkfüllung

200 g weiche Margarine	1 Pkg. Vanillezucker
175 g Zucker	375 g Mehl
3 Eier	150 g Zucker
1 kg Quark (40 %)	1 Pr. Salz
40 g Speisestärke	1/2 TL Zimt
1 Pr. Salz	1 Pkg. Vanillezucker
2 unbeh. Zitronen, abger. Schale von	175 g Margarine

Für den Teig Mehl, Trockenhefe, Zucker, Eier, Zitronenschale und Salz in eine Schüssel geben. Milch mit Margarine in einem Topf erwärmen. Lauwarme Flüssigkeit zu den Zutaten in der Rührschüssel gießen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten (der Teig ist recht zähflüssig). Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes kurz durchkneten. Auf ein gefettetes tiefes Backblech geben, zu den Ecken streichen und einen Rand hochziehen. 15 Min. gehen lassen.

Für die Quarkfüllung Margarine mit Zucker cremig rühren. Eier, Quark, Stärke, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker zufügen, verrühren. Quarkmasse auf den Teig geben und mit einem Teigschaber zu den Ecken hin glattstreichen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Salz, Zimt und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Margarine schmelzen, etwas abkühlen lassen. In die Schüssel gießen, dabei alles mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten. Über die Quarkmasse geben. Auf der mittleren Schiene 45-50 Min. backen.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitung: ca. 45 Minuten

pro Stück ca.: 480 kcal; E 11 g, F 28 g, KH 50 g

2.97 Käsekuchen mit Walnüssen

<i>Für die Füllung</i>	530 g Mehl
300 g gemahlene Walnüsse	180 g Zucker
325 g Zucker	1 Pkg. Backpulver
3-4 EL Rum	180 g Butter
750 g Quark (40%)	1 Pkg. Vanillezucker
3 EL Grieß	2 EL Sauerrahm
6 Eiweiß	4 Eigelb
<i>Für Boden, Streusel & Garnierung</i>	1-2 EL Puderzucker

Für die Füllung die gemahlene Walnüsse, 125 g Zucker und Rum in einer Schüssel gut vermischen.

Für den Boden 500 g Mehl, 150 g Zucker und Backpulver auf eine Arbeitsfläche häufeln.

Butter in Stückchen, Vanillezucker, Sauerrahm sowie Eigelbe dazugeben und zu einem Mürbeteig verkneten. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. 2/3 des Teiges als Boden und Rand hineindrücken.

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Den Quark mit 200 g Zucker und dem Grieß in einer Schüssel mischen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Auf den Mürbeteigboden zuerst die Walnussmischung und danach die Quarkmasse geben.

Den restlichen Teig mit 30 g Mehl und 30 g Zucker als Streusel zwischen den Fingern zerreiben und auf die Quarkmasse streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. backen. Herausnehmen und in der Form erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitung: ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 490 kcal; E 15 g, F 24 g, KH 60 g

2.98 Käsekuchen mit Weintrauben

200 g Mehl	50 g Stärke
1 Eigelb	1 kg Quark
345 g Zucker	200 ml Sahne
2 Pkg. Zitronenaroma	300 g blaue und
150 g Butter	300 g grüne Weintrauben
20 g Semmelbrösel	30 g geröstete Mandelblättchen
4 Eier	

Mehl, Eigelb, 120 g Zucker, 1 Pck. Zitronenaroma und kalte Butter verkneten. Ca. 60 Min. kalt stellen.

Springform (Ø 26 cm) fetten, mit Bröseln ausstreuen. Teig in Formgröße ausrollen. In Form legen, Rand ziehen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier, 225 g Zucker und Zitronenaroma schaumig schlagen. Stärke mit Quark sowie Sahne unterziehen. Trauben, bis auf einige, unterheben. Auf den Teig streichen, ca. 55 Min. backen. Auskühlen lassen. Mit Mandeln und Weintrauben bestreuen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 60 Minuten

Kühlen: ca. 60 Minuten

Pro Stück: 370 kcal; E 13 g, F 16 g, KH 44 g

2.99 Käsekuchen mit Zwetschgen

Für den Mürbeteig

200 g Mehl
 1 TL Backpulver
 1 Eiweiß
 70 g Zucker
 100 g kalte Margarine

Für die Käsemasse

500 g Sahnequark (40 % Fett i. Tr.)
 250 ml Milch
 125 g Zucker
 2 Eigelb
 1 Prise Salz
 1 Pkg. Vanillepuddingpulver

1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
 500 g frische Zwetschgen

Für das Baiser

2 Eiweiß
 1 EL Zucker
 1 Eigelb
 1 EL Milch
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 EL Mehl

Für die Garnierung

3-4 frische Zwetschgen
 1 EL Puderzucker

Für den Teig Mehl, Backpulver sieben, Mulde eindrücken. Eiweiß und Zucker zufügen. Margarine in Stücken an den Mehtrand setzen. Alles verkneten, in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Einen Tortenring oder einen Formrand (O 26 cm) daraufstellen und einen runden Boden ausstechen. Eine Springform (O 26 cm) nur am Boden mit Butter oder Margarine gut fetten. Den ausgestochenen Mürbeteigboden leicht um ein Wellholz rollen und in die gefettete Springform legen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Käsemasse Sahnequark, Milch, Zucker, Eigelbe, Salz, Puddingpulver und Bourbon-Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Die Zwetschgen waschen, in einem Sieb abtropfen lassen und die Stiele entfernen. Alle Zwetschgen halbieren und die Steine entfernen. Die Fruchthälften in kleine Stücke schneiden. Die Fruchtstücke zur Käsemasse geben und mit einem Teigschaber locker unterheben. Die Käse- Zwetschgen-Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen und glatt streichen. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelb, Milch, Vanillezucker, Mehl schaumig schlagen. Eischnee zufügen, unterheben. Auf die Käsemasse geben, mit einem Pinsel verstreichen. Kuchen ca. 60 Min. backen. Nach 20 Min. mit einem Messer ringsum vom Rand schräg zur Mitte ca. 2 cm tief in die Käsemasse einschneiden, weiterbacken. Im ausgeschalteten Ofen 30 Min. stehen lassen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit einem Messer ringsum vom Formrand lösen und diesen entfernen. Kuchen vom Formboden lösen und mit einem Tortenheber auf eine Platte setzen. Den Kuchen leicht mit Puderzucker bestäuben. Zwetschgen zum Garnieren waschen, entstielen, halbieren. Die Hälften ganz lassen oder in Spalten schneiden. Auf die Mitte des Kuchens legen.

Statt frischer Zwetschgen kann man auch welche aus dem Glas verwenden. 11/2 Gläser à 720 ml Inhalt sind für die Fällung und Garnierung ausreichend. Pro Stück ca. 320

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

E 8 g, F 14 g, KH 39 g

2.100 Käsekuchen nach Großmutterart*Kuchenboden:*

250 g Mehl,
125 g Butter,
80 g Zucker,
1 Ei

Käsemasse:

300 g Zucker,
1/4 l Sahne,
8 Eier,
2 EL Mehl,
1.5 Pfund Quark

Aus den Zutaten für den Kuchenboden einen mürben Teig herstellen, auswallen und den Boden einer gefetteten Springform damit auslegen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Quark, Mehl und Sahne darunter mischen. Das steif geschlagene Eiweiß darunter heben. Diese Masse auf den Kuchenboden geben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten backen.

2.101 Käsekuchen nach Großmutter's Art*für den Mürbeteig*

200 g Weizenmehl
1/2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei

100 g kalte Butter

für die Käsefüllung

250 g Zucker
8 Eier
1/4 l Sahne
1 Pkg. Puddingpulver
750 g Schichtkäse (ersatzweise Quark)

Mürbeteig: Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in der Mitte formen. Backpulver, Salz und Vanillezucker auf dem Mehl verteilen. In die Mulde zuerst den Zucker und dann das Ei geben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und rund um den Mehlkranz legen. Die Zutaten von innen nach außen möglichst schnell mit der Hand verkneten. Anschließend den Teig ausrollen und in eine Springform (28 cm Durchmesser) legen. Dabei einen Rand von zwei Zentimetern formen. Mit einem Messer den Teig einritzen, damit er Luft bekommt.

Käsefüllung: Die Eier trennen, das Eiweiß schaumig schlagen und beiseite stellen. Anschließend das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Nun den durch ein Sieb gestrichenen Schichtkäse (ersatzweise abgetropften Quark), das Puddingpulver und die flüssige Sahne mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse heben. Zum Schluss den Eischnee dazu geben und vermengen. Jetzt die Füllung auf den Mürbeteig in die Springform gießen und eine Stunde bei 170 Grad (Heißluft) auf der mittleren Schiene backen. Danach noch zehn Minuten im ausgestellten Ofen bei halb geöffneter Tür stehen lassen. Dekoration nach Belieben. Zum Beispiel mit Sahnehäubchen, Mürbeteigherzchen im Schokomantel und Orangentranchen verzieren.

2.102 Käsekuchen ohne Boden

250 g Butter	3 EL Grießmehl
400 g Zucker	1 kg Quark
3 Eier	1 Pkg. Vanillepudding
1 Pkg. Vanillinzucker	1 Pkg. Backpulver
Saft einer Zitrone	evtl. Rosinen

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Vanillinzucker, Zitronensaft und Grieß hinzugeben. Danach den Quark mit Vanillepudding und Backpulver hinzufügen. Alles gut durchrühren und in eine gefettete Springform füllen.

E.-Herd 175°

Backzeit 60-70 Min.

2.103 Käsekuchen, der Klassiker*Für den Mürbeteig*

100 g weiche Butter
60 g Zucker
1 TL Milch (5 ml)
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
160 g Weizenmehl Type 405
1 Prise Backpulver
30 g Aprikosenkonfitüre
80 g Sultaninen

Für die Käsemasse

10 Eiweiß
1 Prise Salz
300 g Zucker (aufgeteilt in 250 g und 50 g)
500 g Schichtkäse
500 g Quark (20% Fett)
1 Vanilleschote
80 g Speisestärke
1 Eigelb
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
ca. 450 ml Milch
etwas Puderzucker

Weiche Butter, Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen. Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen. Mit einem Tortenring einen Kreis von 28 cm Durchmesser ausstechen. Den ausgestochenen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einer Gabel den Teig etwas einstechen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten vorbacken. Dann um den vorgebackenen Boden einen Tortenring mit 28 cm Durchmesser stellen. Aprikosenkonfitüre auf den vorgebackenen Mürbeteigboden streichen, Sultaninen aufstreuen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-

und Unterhitze) hochschalten. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und nach und nach 250 g Zucker einrieseln lassen. Den Schichtkäse durch ein Sieb streichen und anschließend mit dem Quark glattrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Speisestärke und 50 g Zucker trocken mischen und dann unter die Quarkmasse rühren. Eigelb, Zitronenschale und Milch ebenfalls untermischen. Die Milch nach und nach zugeben, bis eine cremige Masse entsteht. Zuletzt das geschlagene Eiweiß untermischen. Quarkmasse in Masse in den vorbereiteten Ring füllen. Im auf 200 Grad heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. In dieser Zeit kommt die Käsemasse nach oben, dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und an der Seite entlang des Ringes einschneiden und ca. 5 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Ofen geben und backen bis der Kuchen erneut nach oben kommt. Wieder rausnehmen, einschneiden, kurz stehen lassen und wieder in den Ofen geben. Den Kuchen weiterbacken und die Prozedur mit dem Herausnehmen noch ca. ein- bis zweimal wiederholen. Die Gesamtbackzeit im Ofen beträgt ca. 50 Minuten. Nach dem Backen sofort den Kuchen im Ring auf ein Gitter stürzen und auf dem Kopf erkalten lassen. Dann vorsichtig aus dem Ring schneiden, umdrehen und servieren. Am Rand nach Belieben mit etwas Puderzucker abstauben.

Mengenangabe: 1 Kuchen

2.104 Käsesahnetorte

Für den Mürbeteig:

100 g Butter
60 g Zucker
1 EL Milch (5 ml)
1 Prise Salz
1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
160 g Weizenmehl Typ 405
1 Prise Backpulver

Für den Biskuit:

130 g Marzipanrohmasse
4 Eigelb (80 g)
4 Eier (200 g)
130 g Zucker
1 Prise Salz
etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
40 g Butter
110 g Weizenmehl, Type 405
25 g Speisestärke

Zusätzlich:

60 g dunkle Kuvertüre

Für die Creme:

7 Blatt Gelatine
4 Eigelb
80 g Weißwein
1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
120 g Zucker
100 g Sauerrahm
300 g Magerquark
1 Prise Salz
500 g Sahne

Für die Verzierung:

1 Blatt Gelatine
250 g Sahne
1 EL Zucker
1 EL Puderzucker
1 EL Kakaopulver

Für den Mürbeteigboden Butter, Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel

geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und gute 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen. Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen. Einen Kreis von 28 cm Durchmesser ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im vorgeheizten Ofen ca. 10-15 Minuten goldgelb backen. Tipp: Mürbeteig kann sehr gut auf Vorrat hergestellt werden. In Frischhaltefolie verpackt hält er sich im Kühlschrank ca. 6 Tage. Tiefgefroren sogar ca. 6 Monate. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Biskuit Marzipan mit den Eigelben in der Küchenmaschine verrühren, bis alles vollständig vermischt ist. Die Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale zugeben und mit der Küchenmaschine, 8-10 Minuten aufschlagen. Die Masse sollte Stand haben, zur Probe mit dem Finger rein tupfen, Finger umdrehen, dann muss die Spitze der Masse auf dem Finger stehen bleiben. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl und Stärke vermischen, dann sieben, die Eimasse mehlieren, also das Mehl-Stärkegemisch vorsichtig unterheben. Wenn die Masse sich mit dem Mehl zu vermischen beginnt, die flüssige (jedoch nicht zu heiße Butter) langsam eingießen und unterheben. Einen Alu-Backring, 4 cm hoch, mit 28 cm Durchmesser mit Backpapier (als Boden) einschlagen und auf ein Backblech stellen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Bevor der Boden aus dem Ofen genommen wird, mit der 'Trampolinprobe' prüfen, ob er fertig gebacken ist. Nach dem Backen wiederum ein Backpapier auflegen und den Boden stürzen. So erhält er eine glatte Oberfläche. Vom ausgekühlten Boden horizontal durchschneiden, so dass 2 Böden entstehen. Der obere Teil dient später zur Dekoration. Die Kuvertüre über dem heißen Wasserbad schmelzen. Den gebackenen Mürbeteigboden mit der Kuvertüre abstreichen und sofort den unteren Teil des Biskuitbodens daraufsetzen und den Alu-Tortenring darum herum geben. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Weißwein, Zitronenschale und Zucker in einen Schlagkessel geben, über dem heißen Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen, d.h. bis 75 Grad erhitzen. Vom Wasserbad nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Masse auflösen, dann den Fond durch ein feines Sieb passieren. Sauerrahm, Quark und 1 Prise Salz zugeben und untermischen. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Dann die Masse in den vorbereiteten Ring einfüllen und oben glattstreichen. Mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Wenn die Sahnetorte gut durchgekühlt ist, vorsichtig den Ring ablösen. Für die Verziersahne 1 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf mit 1EL heißem Wasser auflösen. Die Sahne für die Verzierung schlagen, nach und nach Zucker und zuletzt aufgelöste Gelatine untermischen. Die Torte mit dieser abgebundenen Sahne komplett einstreichen. (Die Torte kann auch nur mit 250 g ungesüßter Schlagsahne eingestrichen werden) Den zurückbehaltenen Biskuitboden in 16 Kuchenstücke schneiden. Die eine Hälfte mit Puderzucker abstauben, die andere mit Kakaopulver. Auf jedes Stück ein Sahnetupfen aufbringen und den geschnittenen Tortenboden abwechslungsweise hell, dunkel auf die Torte setzen. Die Torte in Stücke aufschneiden und servieren. Stand: 6.10.2015, 12.02 Uhr

Mengenangabe: 16 Stücke

2.105 Käsetorte

Für den Teig

100 g Zucker
150 g Butter
300 g Mehl
1 Msp. Salz
1 Ei

außerdem:

Butter und Zwieback (Semmel)brösel für
die Form
Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung

500 g Quark
150 g Zucker
3 TL Vanillezucker (kein Vanillin!)
1 EL (gehäuft) Mehl
1 EL (gehäuft) Speisestärke
1 Zitrone, abgeriebene Schale von
7 Eigelb
7 Eiweiß
50 g Zucker
50 g zerlassene Butter

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken.

Den Zucker in die Mulde streuen und das Ei dazugeben. Die gut durchgekühlte Butter in Stücke schneiden und darübergeben. Alles mit einem Messer oder Teigspachtel gründlich durchhacken. Dann alles rasch mit kühlen Händen zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und eine gefettete und mit Zwieback (Semmel)brösel bestreute Springform damit auskleiden.

Den Boden bei 180 Grad ca. 15 Minuten blindbacken, d. h. die mit Teig ausgeschlagene Form mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.

So bleibt der Boden schön flach und der Rand rutscht nicht herunter.

Für die Füllung Quark, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Speisestärke, Zitronenschale und Eigelbe verrühren. Die Eiweiße mit den 50 g Zucker steif schlagen und zusammen mit der flüssigen Butter vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Füllung auf den vorgebackenen Boden füllen. Bei 180 Grad 20 Minuten backen; dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem spitzen Messer zwischen Füllung und Teigrand rundum entlang fahren, fünf Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen; dann wieder in den Backofen schieben und in 20 Minuten fertig backen. (Auf diese Weise wird das Problem jedes gebackenen Käsekuchens vermieden, nämlich dass er wunderbar aufgeht, aber nach dem Backen in der Mitte sehr stark zusammenfällt.) Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.

2.106 Kaffee-Käse-Torte mit Nussskruste

Nussskruste:

500 g gemahlene Haselnüsse

60 g geschmolzene Butter

60 g Zucker

<i>Füllung:</i>	schwarzer Kaffee)
1 kg Ricotta (italienischer Frischkäse)	1 TL Kaffeelikör
1 Vanilleschote	3 EL Mehl
4 Eier	
250 g brauner Zucker	<i>Dekoration:</i>
125 ml Espresso (ersatzweise starker	3 EL gemahlene Haselnüsse

Die gemahlene Haselnüsse in einer großen Rührschüssel locker mit dem Zucker mischen und dann die geschmolzene Butter dazu gießen. Alles mit den Händen zu einer krümeligen Masse kneten. Zuerst den Rand einer Springform (26 cm Durchmesser) knapp einen halben Zentimeter dick damit auskleiden, dabei die Masse gut andrücken. Dann den Rest des Haselnussteiges gleichmäßig in der Mitte der Form verteilen und ebenfalls fest drücken. Danach mit einem Messer vorsichtig die Nussmasse am Rand gerade abschneiden, eventuelle 'Löcher' flicken und die Reste in die Mitte geben. Die Springform für eine Viertelstunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit für die Füllung den Ricotta in eine große Rührschüssel geben. Die Vanilleschote der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren. Mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und zum Ricotta geben. Käse und Vanille mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Zwei Eier in die Masse schlagen und glatt rühren. Erst danach mit den anderen beiden Eiern ebenso verfahren. Anschließend Zucker, Espresso und Kaffeelikör unterziehen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Zum Schluss das Mehl darüber sieben und mit dem Mixer einrühren.

Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen (200 Grad Ober- und Unterhitze).

Die Masse in die Springform gießen und etwa 50 Minuten backen. Nach 35 Minuten kontrollieren, ob die Oberfläche nicht zu dunkel wird, sonst die Hitze etwas herunterschalten und eventuell den Kuchen mit etwas Alufolie abdecken. Direkt nach dem Backen die gemahlene Haselnüsse darüber streuen.

Den Kuchen zunächst drei bis vier Stunden bei Zimmertemperatur auskühlen lassen und anschließend für einen bis anderthalb Tage in den Kühlschrank stellen, damit er fest werden kann.

Tipp: Statt der Vanilleschote kann man auch eine Messerspitze Vanilleextrakt nehmen.

2.107 Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste

<i>Für die Nusskruste:</i>	250 g brauner Zucker
500 g gemahlene Haselnüsse	125 ml Espresso
60 g geschmolzene Butter	(ersatzweise die gleiche Menge starker
60 g Zucker	schwarzer Kaffee)
	1 TL Kaffeelikör
<i>Für die Füllung:</i>	3 EL Mehl
1 kg Ricotta (italienischer Frischkäse)	
1 Vanilleschote	<i>Für die Dekoration:</i>
4 Eier	3 EL gemahlene Haselnüsse

Die gemahlene Haselnüsse in einer großen Rührschüssel locker mit dem Zucker mischen und dann die geschmolzene Butter dazu gießen. Alles mit den Händen zu einer krümeligen Masse kneten. Zuerst den Rand einer Springform (26 cm Durchmesser) knapp einen halben Zentimeter dick damit auskleiden, dabei die Masse gut andrücken. Dann den Rest des Haselnussteiges gleichmäßig in der Mitte der Form verteilen und ebenfalls fest drücken. Danach mit einem Messer vorsichtig die Nussmasse am Rand gerade abschneiden, eventuelle 'Löcher' flicken und die Reste in die Mitte geben. Die Springform für eine Viertelstunde in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit für die Füllung den Ricotta in eine große Rührschüssel geben. Die Vanilleschote der Länge nach mit einem scharfen Messer halbieren. Mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen und zum Ricotta geben. Käse und Vanille mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Zwei Eier in die Masse schlagen und glatt rühren. Erst danach mit den anderen beiden Eiern ebenso verfahren. Anschließend Zucker, Espresso und Kaffeelikör unterziehen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Zum Schluss das Mehl darüber sieben und mit dem Mixer einrühren. Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen (200 Grad Ober- und Unterhitze). Die Masse in die Springform gießen und etwa 50 Minuten backen. Nach 35 Minuten kontrollieren, ob die Oberfläche nicht zu dunkel wird, sonst die Hitze etwas herunterschalten und eventuell den Kuchen mit etwas Alufolie abdecken. Direkt nach dem Backen die gemahlene Haselnüsse darüber streuen. Den Kuchen zunächst drei bis vier Stunden bei Zimmertemperatur auskühlen lassen und anschließend für einen bis anderthalb Tage in den Kühlschrank stellen, damit er fest werden kann. Tipp: Statt der Vanilleschote kann man auch eine Messerspitze Vanilleextrakt nehmen.

2.108 Karamell-Käsekuchen

100 g Amarettini	800 g Speisequark (20% Fett)
150 g Löffelbiskuits	1 Pkg. Vanillinzucker
130 g Butter	1 Pkg. Puddingpulver Mandelgeschmack
4 Eier	150 g Sahne
300 g Zucker	200 g Mandeln ohne Haut
200 g Frischkäse	

Amarettini und Biskuits zerbröseln. 100 g Butter schmelzen und mit den Bröseln verrühren. Als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 24 cm) drücken. Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Eier und 150 g Zucker schaumig schlagen. Frischkäse, Quark, Vanillinzucker, Puddingpulver dazugeben und alles glatt verrühren. Masse auf den Bröselboden streichen. Auf mittlerer Einschubhöhe ca. 60 Minuten backen. Kuchen ca. 10 Minuten ruhen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Übrigen Zucker goldgelb karamellisieren lassen. Restliche Butter und Sahne dazugeben und rühren, bis die Butter geschmolzen ist. Mandeln unterheben. Vorsichtig auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Backen: ca. 60 Min.

Ruhen: ca. 10 Min.,

pro Stück: ca.: 410 kcal; E 15 g, F 22 g, KH 25 g

2.109 Karamell-Käsekuchen

Für den Boden

130 g Mehl
50 g Zucker
70 g kalte Butter
1 Pr. Salz
1 Eigelb

Für den Karamell

20 g Butter
100 g Zucker
50 g Mandelblätter

Für die Füllung

250 g Magerquark
200 g Schmand
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
4 Eier
200 ml Sahne
1 TL abger. Zitronenschale
100 g Rumrosinen

Für den Boden Mehl, Zucker, kalte Butter, Salz und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt 30 Min. kühl stellen.

Für den Karamell die Butter schmelzen, den Zucker dazugeben und unter Rühren bräunen lassen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Eine Tarteform (Ø 28 cm) am Boden fetten. Die Mandelblätter gleichmäßig hineinstreuen. Karamell darüberträufeln.

Quark mit Schmand, Zucker und Puddingpulver glattrühren. Die Eier einzeln einrühren. Sahne leicht steif schlagen, mit Zitronenschale und Rumrosinen unterheben. Quarkmasse auf den Karamell-Boden geben. Den Teig nochmals gut durchkneten und in Formgröße ausrollen. Die Teigplatte vorsichtig oben auf die Quarkmasse legen. Den Kuchen 45-50 Min. im vorgeheizten Ofen backen.

Kuchen herausnehmen und in der Form 30 Min. abkühlen lassen. Anschließend auf eine Tortenplatte stürzen, so dass der Mandel-Karamell-Boden oben ist. Warm und kalt lecker!

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitung: ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 270 kcal; E 6 g, F 15 g, KH 29 g

2.110 Kirsch-Käse-Kuchen

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver

125 g Margarine

65 g Zucker

1 Ei

Für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)	1 TL abger. Schale einer unbeh. Zitrone
25 g Speisestärke	2 EL Zitronensaft
2 EL gem. Mandeln	5 Eier
75 g Margarine	1 EL Mehl
750 g Magerquark	1 Eigelb
200 g Zucker	2 EL Aprikosenkonfitüre
1 Pkg. Vanillinzucker	3 EL Mandelblättchen
	1 EL Puderzucker

Teig: Mehl mit Backpulver, Margarine, Zucker, Ei verkneten. In Folie wickeln, ca. 30 Min. kühlen.

Teig ausrollen, eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 28 cm) damit auskleiden.

Belag: Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 3 EL Kirschsaff, Speisestärke verrühren. Restlichen Saft aufkochen und die angerührte Stärke hinzufügen. Unter Rühren ca. 30 Sek. kochen. Die Kirschen unterheben. Mandeln über den Teig streuen, Kirschmasse darauf geben.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Die Margarine in einem Topf schmelzen, abkühlen lassen. Mit Quark, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale, -saft, Eiern und Mehl verrühren. Masse auf den Kirschen verteilen. Den Kuchen ca. 60 Min. backen.

Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und den Kuchen damit bestreichen. Weitere 15 Min. backen. Etwas ausdampfen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuchenrand mit der Konfitüre bestreichen. Mandelblättchen ohne Fettzugabe goldbraun rösten und an den Rand drücken. Den Käsekuchen mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 75 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Stück: 480 kcal; E 15 g, F 19 g, KH 52 g

2.111 Kirsch-Käse-Torte mit Baiserflocken

3 Eier (Gr. M)	3 EL Amaretto-Likör
1 Prise Salz	100 g Mandelblättchen
75 g + 75 g + 75 g Zucker	6 Blatt weiße Gelatine
3 Pkg. Vanillin-Zucker	500 g Schlagsahne
75 g Mehl	500 g Magerquark
25 g Speisestärke	1 Zitrone, Saft von
1 gestr. TL Backpulver	100 g fertige Baiser-Schalen
1 Glas (720 ml) Kirschen	3 EL Aprikosen-Konfitüre
1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'	Puderzucker zum Bestäuben Backpapier
(z. Kochen; f. 1/2 l Milch)	

Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß, Salz und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen, dabei 75 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. In die Form streichen. Im heißen Ofen (E-Herd 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 25-30 Minuten backen. Auskühlen.

Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. Saft mit Wasser auf 350 ml Flüssigkeit auffüllen. 6 EL Saft, Puddingpulver und 75 g Zucker verrühren. Rest Saft aufkochen. Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen. Likör unterrühren. Kirschen unterheben. Ca. 10 Minuten abkühlen.

Mandeln ohne Fett rösten. Formrand um den Biskuit legen. Kompott darauf streichen. Auskühlen lassen. Hälfte Mandeln darauf streuen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen, dabei 2 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Quark, Zitronensaft und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. 2 EL Quark einrühren, dann unter den übrigen Quark rühren. Sahne unterheben. Auf das Kompott streichen. Ca. 5 Stunden kalt stellen.

Baiser grob zerbröckeln. Kurz vorm Servieren Konfitüre erwärmen. Torte damit einstreichen. Baiser und Rest Mandeln auf die Torte und an den Rand drücken, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Wartezeit ca. 6 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 300 kcal / 1260 kJ; E 9 g, F 15 g, KH 30 g

2.112 Kirsch-Käsekuchen

Fett für die Form

150 g Mehl

75 g + 100 g + 1 TL Zucker

1 Pkg. Vanillin-Zucker

Salz

75 g weiche Butter

750 g Sahnequark

5 Eier (Gr. M)

1 Fläschchen Vanille-Aroma

1 Bio-Zitrone, abgerieb. Schale von

60 g Weichweizen-Grieß

500 g frische Süß-/Sauerkirschen

1 Pkg. roter Tortenguss

1/4 l Kirschnektar

2 EL (40 g) rotes Gelee

Springform (26 cm Ø; ca. 8 cm hoch) fetten. Mehl, 75 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und Butter in Flöckchen erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen zu Streuseln verkneten. In der Form als Boden verteilen, andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Quark, Eier, Aroma, 100 g Zucker, Zitronenschale und Grieß verrühren. Auf den Streuselboden streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 55 Minuten backen (evtl. nach ca. 30 Minuten abdecken). In der Form auskühlen und darin lassen. Damit die Kirschen gleichmäßig bedeckt sind: den Guss von der Mitte aus zum

Rand hin verteilen

Kirschen waschen, entstielen, entsteinen. Auf dem Kuchen verteilen. Gusspulver und 1 TL Zucker mischen. Kirschnektar einrühren. Unter Rühren kurz aufkochen. Gelee einrühren. Auf den Kirschen verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Kühl-/Auskühlzeit ca. 6 Std.

Backzeit ca. 55 Min.

pro Stück ca.: 270 kcal; E 9 g, F 12 g, KH 30 g

2.113 Kirsch-Käsekuchen mit Streuseln

550 g Mehl	1 Pkg. Puddingpulver "Vanille-Geschmack"
1 Prise Salz	(zum Kochen)
450 g Zucker	3 EL gemahlene Mandeln
2 Pkg. Vanillin-Zucker	300 g TK-Sauerkirschen
7 Eier (Gr. M)	1 EL Speisestärke
325 g kalte Butter	50 g Kokosraspel
6 EL Kirschkonfitüre	50 g brauner Zucker
500 g Vollmilchjoghurt	1 EL Puderzucker
400 g Doppelrahmfrischkäse	Fett und Mehl für die Fettpfanne

Mehl, Salz, 225 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Ei, Butter in Flöckchen zum glatten Teig verkneten. Ca. 2/3 Teig in eine gefettete, bemehlte Fettpfanne geben. Zum Boden drücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Konfitüre glatt rühren. Rest Eier trennen. Eigelbe, je Rest Zucker und Vanillin-Zucker, Joghurt, Frischkäse glatt rühren. Puddingpulver unterrühren. Eiweiße steif schlagen, unter Quarkcreme heben. Konfitüre in Schlieren untermengen. Mandeln auf den Teigboden streuen. Quarkcreme darauf verteilen. Kirschen, Stärke mischen und gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen. Kuchen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 55 Minuten backen.

Rest Teig mit Kokosraspeln und braunem Zucker zu Streuseln verarbeiten. Kuchen nach ca. 20 Minuten Backzeit mit Streuseln bestreuen, zu Ende backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Mengenangabe: 24 STÜCKE

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit: ca. 1 Std.

2.114 Kirsch-Quarksahne

125 g Butter
 125 g Zucker
 2 Eier
 1 gestr. Tl Backpulver
 125 g Mehl

Quarkkrem:

3 Eigelb
 150 g Zucker
 2 Pkg. Vanillezucker
 1/8 l Milch

1 Zitrone, Saft von
 500 g Quark
 8 Blatt weiße Gelatine
 1/4 l Schlagsahne
 500 g Kirschen (Konserven)

Zum Verzieren:

Kirschen,
 Puderzucker,
 Pistazien.

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier und das mit Backpulver gemischte Mehl dazugeben und unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen und in 20 bis 30 Minuten bei 190° (Gas: Stufe 3 bis 4 oder 1/3 bis knapp 1/2 große Flamme) backen.

Für den Kream Eigelb, Zucker und Vanillezucker im Wasserbad schaumig schlagen. Milch, Zitronensaft und Quark verrühren. Mit dem Vanillekrem mischen. Die eingeweichte, aufgelöste und wieder abgekühlte Gelatine unterrühren. Schlagsahne und die abgetropften (entsteinten) Kirschen vorsichtig unterheben.

Den ausgekühlten Boden einmal aufschneiden. Die untere Hälfte in die Springform legen und den Quarkkrem in die Form füllen. Den Deckel auflegen und die Torte zwei bis drei Stunden kalt stellen. Mit Puderzucker, Kirschen und Pistazien verzieren.

Mengenangabe: 1 Kuchen

2.115 Klassischer Käsekuchen*Buttermürbeteig*

200 g Butter
 100 g Zucker
 1 Prise Salz
 etwas Vanillearoma
 1 Eigelb von einem Ei mittlerer Größe
 1 Messerspitze Backpulver
 300 g Mehl

Käsemasse

665 g Schichtkäse oder Topfen
 330 g saure Sahne
 4 Eigelbe von Eiern mittlerer Größe
 52 g Vanille-Puddingpulver
 1 Prise Salz
 Etwas Vanillearoma
 1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
 330 ml Milch
 8 Eiweiß von Eiern mittlerer Größe
 210 g Zucker

Buttermürbeteig: Butter, Zucker und Gewürze mit dem Eigelb glatt arbeiten. Mehl mit dem Backpulver mischen, unter die Buttermesse kneten und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig für rund eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Teig ausrollen und den gefetteten Boden einer Springform (Ø 26-28 cm) damit auslegen.

Käsemasse: Schichtkäse, saure Sahne, Gewürze, Eigelb, Puddingpulver und Milch glatt

rühren. Eiweiß und Zucker zu einem cremigen Eischnee (nicht zu fest) aufschlagen. Den Eischnee unter die Käsemasse heben. Die Masse in die Springform mit dem Mürbeteigboden einfüllen. Den Kuchen im auf 200°C vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Min. anbacken.

Die Form aus dem Backofen herausnehmen und den angebackenen Kuchenrand mit einem Messer rundherum leicht einschneiden. Die Temperatur des Backofens auf 160°C herunterstellen. Nach 10 Minuten den Kuchen wieder in den Backofen stellen und nochmals ca. 50 Minuten weiterbacken. Nach dem Auskühlen den Kuchen aus der Springform nehmen und leicht mit Puderzucker bestreuen.

2.116 Knuspertorte mit Quark

150 g Vollmilchkuvertüre	1 klein. Dose Mandarinen
150 g Zartbitterkuvertüre	500 g Magerquark
30 g Butterschmalz	1 Pkg. Quark-Sahne-Tortenhilfe
300 g Knuspermüsli	250 ml Sahne
1 Galia- oder Honigmelone	

Kuvertüren hacken, schmelzen. Schmalz einrühren, darin auflösen. Müsli unterheben und aus der Masse mit 2 Teelöffeln 12 kleine Häufchen abstechen. Diese auf Backpapier setzen, fest werden lassen. Springform (26 cm Ø) fetten, Rest Masse als Boden eindrücken, 1 Std. kühlen. Melone vierteln, entkernen und schälen. 1/4 vom Fruchtfleisch in schmale Spalten teilen, beiseite legen. Rest Melone klein würfeln. Mandarinen abtropfen lassen. Saft auffangen und mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Einige Mandarinstücke beiseite legen. Quark, Saft, Tortenhilfe cremig rühren. Sahne steif schlagen. Erst die Früchte, dann die Sahne unterheben. Creme auf den Boden streichen, 4 Std. kühlen. Mit Schokohäufchen, Mandarinen, Melonenspalten und evtl. Melisse garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen: ca. 5 Std.

Arbeitszeit: ca. 60 Min.

Pro Stück: ca.: 385 kcal; E 12 g, F 16 g, KH 48 g

2.117 Kokos-Orangen-Schnitten

14 Eier + 3 Eigelb (Gr. M)	2 Bio-Orangen
1 Prise Salz	2 Orangen
500 g Zucker	1.5 kg Doppelrahmfrischkäse
200 g Mehl	150 g Kokosraspel
1 TL Backpulver	40 g Speisestärke
2 EL Backkakao	150 g Zartbitter-Schokolade

200 g Schlagsahne
30 g Butter

75 g Kokos-Chips
Backpapier

8 Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, 200 g Zucker einrieseln lassen. 8 Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (ca. 35 x 41 cm) geben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 15-20 Minuten backen.

2 Bio-Orangen waschen, trocken reiben und Schale fein abreiben. Alle Orangen so schälen, dass die weiße Haut entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden und in Stücke schneiden.

3 Eigelb, 6 ganze Eier, Frischkäse, 300 g Zucker, 100 g Kokosraspel, Stärke und Orangenabrieb verrühren. Orangenfilets unterheben. Masse auf den Biskuitboden geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und 1-2 Stunden auskühlen lassen.

Schokolade grob hacken. Sahne und Butter aufkochen, über die Schokolade gießen und verrühren. Kuchen in Stücke schneiden und mit dem lauwarmen Schokoguss verzieren. Mit 50 g Kokosraspeln und Kokos-Chips bestreuen und trocknen lassen.

Mengenangabe: 25 Stücke

Wartezeit ca. 2 Stunden.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

pro Stück ca.: 480 kcal; E 13 g, F 33 g, KH 33 g

2.118 Kokos-Pfirsich-Käsekuchen

Fett für die Form
6 EL Kokosraspel
75 g Butter/Margarine
750 g Magerquark
3 Eier (Gr. M) Salz
125 g Diabetiker-Süße

1/2 Bio-Zitrone, abger. Schale und Saft von
2 Pkg. Puddingpulver "Vanille"
(zum Kochen; für je 1/2 l Milch)
2 TL Backpulver
2-3 gewaschene entsteinte Pfirsiche (ca. 300 g)

Springform (26 cm Ø) fetten und am Rand mit 2 EL Kokosraspel ausstreuen.

Fett schmelzen, abkühlen lassen. Quark, Eier, flüssiges Fett, 1 Prise Salz, Süße, Zitronenschale und -saft, Puddingpulver, Backpulver und 4 EL Kokosraspel glatt rühren.

Quarkmasse in die Form streichen. Pfirsiche in Stücke schneiden und darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Kuchen auskühlen lassen.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Backzeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 220 kcal; E 11 g, F 10 g, KH 21 g, BE 2

2.119 Kräuter-Käsekuchen

125 g Tilsiter	1 TL Senf
100 g Katenschinken	1 EL geh. Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch)
100 g Halbfettbutter	Pfeffer
3 Eier	1 TL Öl
100 g Mehl	Semmelbrösel
1 gestr. TL Backpulver	

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Käse und Schinken würfeln. Die Halbfettbuttercremig rühren. Eier, Mehl, Backpulver, Käse, Schinken, Senf, Kräuter und Pfeffer einrühren. Eine kleine Kasten- oder Pastetenform mit Öl ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Käsemasse einfüllen und glatt streichen. Den Kräuter-Käsekuchen im vorgeheizten Ofen ca. 35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und etwas auskühlen lassen. Den Kuchen in Scheiben teilen und auf Tellern anrichten. Eventuell mit Salat und Tomaten garniert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitung ca. 35 Minuten

pro Person ca.: 335 kcal; E 24 g, KH 19 g

2.120 Kürbis-Käse-Kuchen mit Heidelbeeren

200 g Mehl	3 EL Zitronensaft
280 g Zucker	150 g Heidelbeeren
125 g Butter	(ersatzweise TK-Früchte)
1 Prise Salz	750 g Magerquark
6 Eier	2 EL Speisestärke
500 g Kürbisfrucht	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
1 Vanilleschote	2 EL Puderzucker

Mehl, 80 g Zucker, Butter, Salz, 1 Ei verkneten, 30 Min. kühlen. Kürbis würfeln. Vanilleschote aufritzen, mit Kürbis, 50 g Zucker, 1 EL Zitronensaft, 100 ml Wasser unter Rühren ca. 15 Min. garen. Schote entfernen. Kürbis pürieren.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig ausrollen, eine gefettete Springform (Ø 26 cm) damit auskleiden. Mit Backpapier und Erbsen belegen, 15 Min. backen. Papier, Erbsen entfernen. Boden abkühlen lassen.

Beeren abbrausen, trockentupfen. 5 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Quark, 150 g Zucker, Eigelbe, Stärke, 2 EL Zitronensaft, -schale glatt rühren. Eischnee, Püree unterheben. Beeren auf dem Teigboden verteilen, Creme daraufgeben. Ca. 60 Min. backen.

Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 75 Min.

pro Stück: 430 kcal; E 16 g, F 18 g, KH 51 g

2.121 Mandarinen-Käse-Sahne

Für den Biskuit

4 Eier
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale von
100 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Speisestärke

Für die Füllung

1 Dos. Mandarinen (470 g Abtropfgewicht)
5 Blatt Gelatine
250 g Magerquark
200 g Vollmilchjoghurt
80 g Puderzucker
2 Pkg. Vanillezucker
400 ml Sahne

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiße mit 2 EL kaltem Wasser steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehl, Backpulver sowie Speisestärke mischen und nach und nach mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Danach die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) füllen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Biskuit aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen, erkalten lassen und einmal waagrecht halbieren.

Unteren Biskuit mit einem Tortenring umstellen. Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Biskuit verteilen. Gelatine einweichen. Quark, Joghurt, Puderzucker sowie Vanillezucker gründlich verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter einen Teil der Quarkcreme rühren. Anschließend unter die restliche Quarkmasse ziehen. Danach kurz kalt stellen.

Sobald die Quarkcreme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterziehen. Alles auf die Mandarinen streichen. Danach den oberen Biskuit auflegen und die Torte über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Nach Wunsch mit Sahnetupfen und Mandarinen verziert servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 8 Std.

Backen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 50 Min.

Pro Stück ca.: 345 kcal; E 8 g, F 13 g, KH 49 g

2.122 Mandarinen-Käsekuchen

10 Eier	250 ml Sahne
375 g Zucker	einige Tropfen Vanillearoma
2 Pkg. Vanillezucker	75 g gemahlene Mandeln ohne Haut
1 Prise Salz	2 Pkg. Vanillepuddingpulver
1.5 kg Magerquark	2 Dos. Mandarinen
250 g Mascarpone	100 g Mandelblättchen

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Eier, Zucker, Vanillezucker sowie Salz verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann Magerquark, Mascarpone, Sahne, Vanillearoma, Mandeln sowie Puddingpulver hinzufügen und unter die Eimasse rühren.

Die Mandarinen abtropfen lassen. Die Fettpfanne des Backofens fetten oder mit Backpapier auslegen und mit gemahlene Mandeln bestreuen. Die Quarkmasse daraufgeben und verstreichen. Mit Mandarinen sowie Mandelblättchen belegen bzw. bestreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen 50-60 Min. backen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Backen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 20 Min.

pro Stück ca.: 400 kcal; E 21 g, F 20 g, KH 33 g

2.123 Mandarinen-Käsesahnetorte

3 Eier	2 Dos. Mandarinen (à 314 ml)
225 g Zucker	Saft einer Zitrone
1 Msp. abger. Bio-Zitronenschale	500 g Magerquark
je 75 g Mehl und Speisestärke	500 g Sahne
1 gestr. TL Backpulver	Puderzucker zum Bestäuben
10 Blatt weiße Gelatine	

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier, 150 g Zucker, Schale und 3 EL heißes Wasser 6-8 Min. schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darübersieben, unterziehen, in einer am Boden mit Backpapier belegten Springform (Ø 26 cm) ca. 25 Minuten backen. Boden auskühlen lassen.

Boden waagrecht halbieren, unteren mit Tortenring umschließen. Gelatine einweichen. Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. 100 ml Saft, Rest Zucker und Zitronensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Mit Quark verrühren. Mandarinen unterheben. Sahne steif schlagen, unterheben. Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Oberen Boden in 12 Stücke schneiden, auflegen, leicht andrücken. 3-4 Std. kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Kühlen: ca. 4 Std.,

Backen: ca. 25 Min.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.,

pro Stück ca.: 335 kcal; E 11 g, F 13 g, KH 41 g

2.124 Marmor-Käsekuchen mit Streuseln

25 g Zartbitterkuvertüre	100 g Mehl
4 Eier	100 g Knuspermüsli nach Wahl
250 g Zucker	50 g weiche Butter
1 kg Magerquark	2 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
2 Pkg. Vanillepuddingpulver	50 g gehackte Haselnusskerne

Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Vom Wasserbad nehmen. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen.

Eier mit Zucker schaumig schlagen. Erst Quark glatt unterrühren, dann Puddingpulver. Quarkmasse halbieren. Abgekühlte, noch flüssige Kuvertüre unter eine Hälfte rühren. Hälften im Wechsel löffelweise in die Mitte einer mit Backpapier ausgekleideten Springform (Ø 26 cm) geben und leicht verstreichen. Ca. 20 Minuten backen.

Inzwischen für die Streusel Mehl, Müsli, Butter, Vanillezucker, Nüsse vermengen. Auf den Käsekuchen geben, weitere ca. 40 Minuten backen. In der Form etwas abkühlen lassen. Springformrand entfernen und Käsekuchen vollständig auskühlen lassen.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Backen: ca. 60 Min.,

Arbeitszeit: ca. 25 Min.

pro Stück ca.: 245 kcal; E 12 g, F 7 g, KH 31 g

2.125 Marmorierte Himbeer-Käsetorte

300 g Himbeeren	1 Zitrone, Saft von
250 g Nussplätzchen	140 g Zucker
120 g Butter	450 ml Sahne
8 Blatt Gelatine	1 Pkg. Vanillezucker
500 g leichter Frischkäse	

Himbeeren verlesen. Plätzchen in einen Gefrierbeutel geben, zerbröseln. Butter schmelzen. Mit Bröseln mischen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 24 cm) geben, festdrücken. Kalt stellen.

Gelatine einweichen. Frischkäse mit Zitronensaft und 120 g Zucker verrühren. 4 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die Käsemasse rühren. 300 ml Sahne und Vanillezucker steif schlagen, unter die Creme heben. Himbeeren, bis auf 14 zum Verzieren, mit dem

übrigen Zucker pürieren. Restliche Gelatine ausdrücken, auflösen und in dünnem Strahl in das Himbeerpüree rühren.

Erst die Frischkäsecreme, dann das Himbeerpüree in die Form geben. Mit einer Gabel marmorieren und die Torte ca. 4 Std. kalt stellen.

Die übrige Sahne steif schlagen. Als Tuffs auf die Torte spritzen und mit übrigen Himbeeren verzieren. Torte nach Wunsch mit gehackten Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 14 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlen: ca. 4 Stunden

pro Stück: 360 kcal; E 8 g, F 29 g, KH 21 g

2.126 Marmorierter Käsekuchen

4 Eier	50 g weiche Butter
250 g Zucker	2 Pkg. Vanillezucker
1 kg Magerquark	100 g Mehl
2 Pkg. Vanillepuddingpulver	100 g Knuspermüsli
1 EL Kakaopulver	(je nach Geschmack auch mit Schokolade)

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Eier und Zucker schaumig rühren. Magerquark und Puddingpulver unterrühren. Die Masse halbieren und unter die eine Hälfte das Kakaopulver rühren. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. Die helle und dunkle Quarkmasse abwechselnd esslöffelweise einfüllen. Eine Gabel durch die Masse ziehen und diese so marmorieren. Den Käsekuchen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen.

In der Zwischenzeit die weiche Butter mit Vanillezucker, Mehl sowie Knuspermüsli zu Streuseln verkneten. Die Streusel auf dem Kuchen verteilen und weitere 30-40 Min. backen. Den Käsekuchen im ausgeschalteten Ofen ca. 15 Min. ruhen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, den Kuchenrand mit einem Messer lösen und den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Dann aus der Springform nehmen und auf eine Tortenplatte setzen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Ruhen ca. 15 Min.

Backen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 285 kcal; E 16 g, F 7 g, KH 38 g

2.127 Marmorierter Schoko-Käsekuchen

Fett u. Paniermehl für die Fettpfanne	3 Pkg. Puddingpulver 'Sahne'
75 g Kakao	(zum Kochen; für je 1/2 l Milch)
10 Eier (Gr. M)	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
300 g + 6 EL (90 g) Zucker	200 g Schlagsahne
2 Pkg. Vanillin-Zucker	evtl. 50 g Zartbitter-Schokolade
2 kg Sahnequark (40 % Fett)	

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Kakao und ca. 175 ml kochendes Wasser zu einer cremigen Masse verrühren. Auskühlen lassen.

Eier trennen. Eigelb, 300 g Zucker und Vanillin-Zucker in einer großen Schüssel cremig schlagen. Quark, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren. Die Kakaomasse unter 1/3 der Käsemasse rühren.

Eiweiß in 3 Portionen steif schlagen, dabei je 2 EL Zucker einrieseln lassen. 2 Portionen Eischnee unter die helle Käsemasse heben und 1 Portion Eischnee unter die dunkle Käsemasse heben.

Helle Käsemasse auf die Fettpfanne streichen. Dunkle Käsemasse als Kleckse darauf verteilen. Beide Massen spiralförmig mit einer Gabel durchziehen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Im ausgeschalteten Backofen ca. 10 Minuten ruhen lassen. Auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Kuchen in ca. 32 Dreiecke schneiden. Mit Sahnetuffs verzieren. Schokolade in Stücke brechen, im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Löffels als Streifen auf den Sahnetuffs verteilen. Fest werden lassen.

Mengenangabe: 32 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Std. (ohne Wartezeit)

pro Stück ca.: 230 kcal / 960 kJ; E 10 g, F 12 g, KH 19 g

2.128 Mohn-Käse-Kuchen mit Birnen

Für den Mürbeteig

220 g Mehl
1 Ei
1 Msp. Salz
70 g Puderzucker
120 g Butter

500 g Schichtkäse oder Quark
60 g Sauerrahm
100 g Zucker
2 EL Stärke
einige Tropfen Butter-Vanille-Aroma (Fl.)
1 Pr. Salz

Für die Mohnmasse

100 g Zucker
175 g gem. Mohn
300 g Birnen (z. B. Williams)

Für die Garnierung

1 Birne
50 g Zucker
1 Zitrone, Saft von
12 Himbeeren (ca. 50 g)
20 g Schokoladenröllchen
etwas Puderzucker

Für die Käsemasse

2 Eier

Für den Mürbeteig Mehl auf eine S Fläche häufen, eine Mulde eindrücken. Ei und Salz hineingeben. Puderzucker darübersieben. Butter in Stücken an den Mehtrand setzen. Alles rasch verkneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 60 Min. in den Kühlschrank stellen. Für die Mohnmasse 125 ml Wasser mit Zucker aufkochen, unter Rühren Mohn einstreuen, 3 Min. aufkochen, quellen lassen. Birnen schälen, vierteln, entkernen, 1/2 cm groß würfeln, unter die Mohnmasse ziehen. Abkühlen lassen. Für die Käsemasse Eier trennen. Schichtkäse bzw. Quark durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Sauerrahm, Zucker, Eigelbe, Stärke und Butter-Vanille-Aroma unterrühren. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in eine gefettete Form (Ø 24 cm) legen und einen 4 cm hohen Rand formen. Abgekühlte Mohnmasse daraufstreichen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. 2 EL davon unter die Käsemasse rühren, restlichen Eischnee dann unterheben. Käsemasse auf der Mohnmasse verstreichen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 60 Min. backen. Stäbchenprobe machen. Bleibt noch Masse kleben, evtl. länger backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form auskühlen lassen. Für die Garnierung Birne schälen, halbieren, entkernen. 250 ml Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Die Birnenhälften darin 4-5 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Auskühlen lassen. Erkalte Käsekuchen auf eine Tortenplatte setzen. Die Birnenhälften abtropfen lassen, in 1/2 cm breite Spalten schneiden und sternförmig auf den Kuchen legen. Die Himbeeren verlesen und an den Rand zwischen die Birnen legen. Die Schokoröllchen mit Hilfe eines Löffels in die Mitte des Kuchens geben. Oberfläche leicht mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

pro Stück ca.: 420 kcal; E 12 g, F 19 g, KH 50 g

2.129 Mohn-Käsekuchen

300 g Butter

8 Eier

1.5 kg Magerquark

150 g Hartweizengrieß

250 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

200 ml Eierlikör

100 g gemahlener Mohn

10 Erdbeeren

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Boden einer Blechkuchen-Springform (38x25 cm) fetten. Die Butter zerlassen, abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit Quark, Grieß, Zucker, Vanillezucker, Eierlikör sowie der flüssigen Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät glatt rühren. Den Ei-schnee unter die Quarkmasse heben. Die Masse in zwei Portionen teilen, unter eine den Mohn rühren.

Die beiden Quarkmassen mit einem Esslöffel abwechselnd dicht an dicht auf den Boden der Springform geben, so dass ein Schachbrettmuster entsteht. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min. backen. Käsekuchen im ausgeschalteten Ofen noch ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, weitere 10 Min. ruhen lassen und erst dann den Rand

von der Form lösen.

Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen und halbieren. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit den Erdbeerhälften garniert servieren.

Mengenangabe: 20 Stücke

Ruhen ca. 20 Min.

Backen ca. 60 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 330 kcal; E 15 g, F 18 g, KH 24 g

2.130 Mohn-Käsekuchen mit Äpfeln

Fett und Mehl für die Form	250 g Speisequark (40 % Fett)
1 Beutel (250 g) 'Mohn-Back' (backfertige Mohnfüllung)	125 g Zucker
4 Eier (Gr. M)	1 P. Vanillin-Zucker
600 g Äpfel	Salz
3 EL Zitronensaft	1 Pkg. Grießbrei (für 1/2 l Milch)
250 g Schmand	Puderzucker zum Bestäuben

Springform (26 cm Ø; ca. 8 cm hoch) fetten, mit Mehl ausstäuben. 'Mohn-Back' und 1 Ei verrühren. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zitronensaft beträufeln.

Schmand, Quark, 3 Eier, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und Grießbrei mit den Schneebeesen des Handrührgerätes kurz verrühren. In die Springform streichen.

Äpfel mit der Wölbung nach oben auf die Käsemasse legen, dabei ca. 1 cm Rand lassen. Vorsichtig etwas in die Quarkmasse drücken. Mohnmasse in Klecksen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) 60-70 Minuten backen. Ca. 4 Stunden in der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Backzeit 60-70 Min.

Auskühlzeit ca. 4 Std

pro Stück ca.: 220 kcal; E 10 g, KH 25 g

2.131 Mohn-Käsekuchen mit Kokos

40 g getr. Aprikosen	225 g Mehl
50 ml Apfelsaft	10 g Kakaopulver
100 g Butter	1 TL Backpulver
100 g Zucker	75 ml Milch
2 Eier	75 g Mohnback

250 g Marzipanrohmasse	20 ml Kokoslikör
50 g Puderzucker	100 g Zucker
2 EL Orangenlikör	1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver
250 g Quark und	2 Eigelbe
250 g Frischkäse oder beides durch	2 Eiweiß
500 g Topfen ersetzen	60 g Kokosflocken

Aprikosen in Apfelsaft einweichen. Butter, Zucker cremig rühren, Eier unterrühren. Mehl mit Kakaopulver, Backpulver mischen, mit Milch unter Buttermasse rühren. Aprikosen abgießen und hacken, mit Mohnback unter den Teig rühren. Hälfte Teig auf mit Backpapier belegtes Blech streichen. Bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) ca. 10 Min. backen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker, Orangenlikör verkneten, zwischen Folie ausrollen, in Streifen auf den Teigboden legen. Quark und Frischkäse, Kokoslikör, Zucker, Vanillepuddingpulver, Eigelbe verrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Masse auf das Marzipan streichen, Rest Teig obendrauf geben, ca. 40 Min. backen. Mit Kokosflocken bestreuen.

Mengenangabe: 1 Springform 26 cm O

2.132 Neapolitanischer Osterkuchen - (Pastiera)

<i>Teig</i>	3 Eier, getrennt
225 g Mehl	2 Prisen Zimt
100 g Zucker	6 EL Orangeat
100 g Butter, zerlassen	Saft einer Zitrone
3 Eigelb	geriebene Schale einer unbeh. Zitrone
1 Ei	5 EL Rum
1 EL geriebene Zitronenschale	450 ml Milch
1 Prise Salz	100 g sehr dünne Nudeln, wie Vermicelli, Fedolini oder Tagliatelle
<i>Füllung</i>	1 Prise Salz
450 g frischer Ricotta-Käse	Hagelzucker zum Bestreuen
150 g Zucker	

1. Mehl auf eine Arbeitsplatte oder in eine große Schüssel sieben. Zucker darüberstreuen und in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken. Butter hineingeben. Eigelb und ganzes Ei verquirlen und ebenfalls in die Mulde geben, das Ganze nach und nach vermischen. Geriebene Zitronen- oder Orangenschale und Salz hinzufügen und alles mit der Hand zu einem weichen geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in eine Folie wickeln und mindesten 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 200° vorheizen. 3. Für die Füllung Ricotta in einer großen Schüssel cremig rühren. 110 g Zucker hinzufügen und die Eigelb nacheinander einrühren. Eine Prise Zimt, Orangeat, Zitronensaft, geriebene Zitronenschale und Rum Hinzufügen. In einer anderen Schüssel zwei Eiweiß mit 20 g Zucker zu Steifem Schnee schlagen und

unterheben. 4. Milch in einem kleinen Topf zu kochen bringen und Nudeln zusammen mit einer Prise Zimt, einer Messerspitze Salz und 20 g Zucker köcheln, bis die ganze Milch aufgenommen ist. Abkühlen lassen. Zum Schluß Nudeln unter die Ricotta-Masse rühren. 5. Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und zwei Drittel des Teigs kreisförmig ausrollen. Die Teigscheiben muß so groß sein, daß sie den Boden und den Rand einer Backform von 26 cm Durchmesser bedeckt. Backform mit Butter austreichen, Teig hineinlegen und am Boden und an den Wänden gut festdrücken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Ricotta-Masse hineinfüllen. Arbeitsplatte erneut mit Mehl bestäuben und restlichen Teig ausrollen. Teig in lange, schmale Streifen schneiden und diese gitterförmig auf den Kuchen legen. Oberseite des Kuchens mit dem dritten, leicht verquirlten Eiweiß bestreichen. 6. Hitze des Backofen auf 190° herunterschalten und Kuchen eine Stunde backen, bis die Oberseite goldbraun ist. Kuchen abkühlen lassen, mit Hagelzucker bestreuen und servieren. Tip: Kenner behaupten, daß Pastiera am besten schmeckt, wenn man den Kuchen einen Tag nach der Zubereitung ißt. Also über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

2.133 Obst-Käsekuchen

75 g ungesalzene, geröstete Erdnüsse	1/2 Vanilleschote, Mark von
125 g Mehl	1/2 Bio-Zitrone, abger. Schale vor
200 g Zucker	3 Eier
1 Eigelb	30 g Weizengriß
100 g Butter	200 ml Sahne
1 Glas Kaiserkirschen (ca. 400 g)	2-3 Kiwis
500 g Schichtkäse	

Für den Erdnussmürbeteig Nüsse fein mahlen. Mehl, 100 g Zucker, gemahlene Nüsse, Eigelb und Butter in Stücken mit den Knethaken des Rührgerätes rasch verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Springform (26 cm Ø) fetten. Teig ausrollen, in die Form legen, dabei einen Rand formen. Kirschen abtropfen lassen. Schichtkäse, 100 g Zucker, Vanillemark, Zitronenschale, Eier, Griß und Sahne verrühren. Kirschen unterheben. Masse auf den Mürbeteigboden streichen, ca. 60 Min. backen, im Ofen abkühlen lassen. Aus der Form auf eine Platte setzen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden, dekorativ kreisförmig auf die Kuchenoberfläche legen. Kuchenrand evtl. mit Puderzucker bestäuben, Mitte evtl. mit Minze verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen: 60 Min.

Kühlen: 30 Min.

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Pro Stück: ca.: 350 kcal; E 11 g, F 18 g, KH 34 g

2.134 Obwaldner - Käsekuchen*Teig*

200 g Mehl
 100 g Butter oder Margarine
 50 g geriebener Sbrinz
 80 ml Wasser
 1/2 TL Salz

Käse

200 g Sbrinz
 100 g Emmentaler

Guß

200 ml Sahne
 200 ml Milch
 2 Eigelb
 1 EL Maizena
 Salz
 Muskat
 2 Eiweiß

Alle Zutaten für den Teig in ein hohes, schlankes Gefäß geben und mit dem Handrührgerät in kurzer Zeit einen Teig zusammenkneten, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde ruhen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und eine Kuchenform (Ø 26 cm) damit auslegen, einen Rand formen, den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Käse reiben, den Teigboden damit bestreuen. Für den Guß Milch, Sahne, Eigelb und Maizena gut verquirlen. Eiweiß steifschlagen, unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier-Sahne über den Käse gießen. Im Backofen ca. 45 min. goldbraun backen. Schaltung: 170-190°, 1. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen Tip: Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.135 Ombre Cheesecake*Zutaten für den Boden:*

12 Kakao-Butterkekse
 80 g Butter, geschmolzen
 1 1/2 EL Zucker

Zutaten für die Dekoration:

Zartbitter-Schokoguss
 Blaubeeren

Zutaten für die Creme:

8-9 Blatt Gelatine
 600 g Quark
 300 g Mascarpone
 100 ml Schlagsahne
 180 g Puderzucker
 2 Pkg. Vanillezucker
 1 Zitrone
 500 g Blaubeeren

Die Butterkekse zerbröseln, Butter schmelzen. Butter und Kekse vermischen und zusammen mit dem Zucker verrühren. In eine 20er Springform geben und mit einem Löffel andrücken. Boden in den Kühlschrank stellen.

Gelatine in einer Schüssel einweichen, am besten getrennt. (Wir haben 3 Gefäße á 3 Blatt verwendet) Sahne mit Hilfe einer Küchenmaschine aufschlagen und kühl stellen.

Quark, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker und den Saft der Zitrone mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Blaubeeren pürieren.

Einen Tortenring um den Tortenboden legen. Die Quarkmasse dritteln und 2 der 3 Portionen mit der gewünschten Blaubeermenge verrühren. Einmal etwas mehr einmal etwas weniger (je nach Geschmack und je nach gewünschtem Farbergebnis). Die erste (dunkelste Portion) bereitstellen, die restlichen zwei Portionen in den Kühlschrank stellen. 1 Portion Gelatine auflösen und mit der dunkelsten Portion zügig verrühren. 1/3 der kaltgestellten Sahne dazugeben und nochmals umrühren. Davon ca. 1/2 l abmessen und auf den Tortenboden gießen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Den gleichen Vorgang mit der nächsten Portion Quarkmasse wiederholen. Ebenfalls aufgießen und wieder 2 Stunden warten, bis die Masse fest ist. Das gleiche zum letzten Mal mit der letzten Portion Quark wiederholen. Über Nacht oder mind. 4 Stunden nochmals durchkühlen lassen.

Die Torte aus der Form lösen und mit Schokolade, Blaubeeren und essbaren Blüten dekorieren.

2.136 Oreo-Cheesecake

Öl für die Form	4 Eier (Gr. M)
38 "Oreos" (418 g; Schokokekse mit Vanillecreme)	1 Bio-Orange, abger. Schale von
75 g Butter	125 g Zucker
1 kg Magerquark	2 Pkg. Vanillezucker
300 g Doppelrahmfrischkäse	80 g Mehl

Für den Boden den Boden einer Springform (26 cm Ø) dünn mit Öl bestreichen. 20 Kekse samt Füllung in einer Küchenmaschine oder in einem Universalzerkleinerer fein zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Keksbroseln mischen. Masse in die Springform geben und zu einem glatten Boden andrücken.

18 Kekse halbieren und die Cremefüllung abnehmen. 16 Kekshälften aufrecht in die Form an den Rand stellen.

Für die Füllung Quark, Frischkäse, Cremefüllung der Kekse, Eier, Orangenschale, Zucker, Vanillezucker und Mehl mit den Schneebesen des Rührgerätes cremig rühren. Von der Mitte aus in die Form gießen und vorsichtig verstreichen.

Kuchenoberfläche mit 20 Kekshälften belegen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: s. Hersteller) ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, ca. 1 Stunde abkühlen, dann mindestens 4 Stunden auskühlen lassen.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Wartezeit mind. 4 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück ca.: 350 kcal; E 14 g, F 17 g, KH 33 g

2.137 Oreo-Käsekuchen

3 Packungen Oreo-Kekse à 175 g	1 Prise Salz
4 EL Butter	50 g Zucker
450 g Sahne	1 Pkg. Sofort-Gelatine (30 g)
450 g Frischkäse	150 g Erdbeeren

2 Packungen Oreo-Kekse in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zerkleinern. Butter zerlassen, dazugeben und alles kräftig vermengen. Die Keksmasse in eine gefettete Springform (Ø 24 cm) geben und als Boden andrücken.

Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Salz und Zucker verrühren. Die Sofort-Gelatine dabei einrieseln lassen. Sahne vorsichtig unterheben. Restliche Oreo-Kekse zerbröseln und zur Frischkäsecreme geben. Die gesamte Masse auf dem Keksboden in der Backform verteilen. Für ca. 6 Std. in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren. Oreo-Käsekuchen herausnehmen und kurz vor dem Servieren mit den Früchten dekorieren.

Tipp: Oreos sind dunkle kakaohaltige Doppelkekse mit einer Vanillecreme dazwischen. Sie schmecken schokoladig-herb und süß. Wer keine Oreos mag, ersetzt sie hier z. B. durch Schoko-Butterkekse.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen: ca. 6 Std.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 435 kcal; E 7 g, F 35 g, KH 24 g

2.138 Pfälzer Käsekuchen

2 Pkg. Vanillepudding	300 g Zucker
Semmelbrösel für die Form	6 Eier, getrennt
Butter für die Form	1 kg Magerquark

Eier trennen. Magerquark, Eigelb, Zucker und Puddingpulver gut verrühren. Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. Masse in eine gut gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Springform füllen. Käsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 1 Stunde backen. Sollte der Kuchen zu braun werden, Pergamentpapier darüber decken. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten ruhen lassen. Dann vorsichtig vom Rand lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Mengenangabe: 12 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

143 kcal / 0 kJ

2.139 Pfirsich-Käsekuchen

225 g Kokoszwieback	1 Prise Salz
40 ml Zitronensaft	250 g Quark
80 g flüssige Butter	4 EL ÖL
900 g Pfirsiche	200 g Frischkäse
200 g Zucker	40 g Speisestärke
3 Eier	4 Blatt Gelatine
2 Eigelb	140 ml Orangensaft

Zwieback zerbröseln, mit Zitronensaft, Butter verkneten. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) drücken, Boden ca. 30 Min. kühlen.

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Pfirsiche waschen, entsteinen und würfeln. 120 g Zucker, Eier, Eigelbe und Salz cremig rühren, Quark, Öl und Frischkäse zufügen. Speisestärke und 300 g Pfirsichwürfel unterheben.

Masse auf dem Tortenboden verstreichen und ca. 55 Min. backen. Dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Übrigen Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Übrige Pfirsichwürfel unterheben, auf die Torte geben, ca. 3 Std. kühlen. Evtl. mit Melisse garniert servieren.

Mengenangabe: 12 Stü

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

Pro Stück: 370 kcal; E 8 g, F 30 g

2.140 Pfirsich-Käsekuchen

275 g Mehl	2 Eier (Gr. M)
275 g Zucker	3 EL Zitronensaft
2 Pkg. Vanillin-Zucker	25 g Speisestärke
Salz	75 g Mandelkerne mit Haut
200 g kalte Butter	200 g Schlagsahne
800 ml Milch	1 TL Puderzucker
2 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'	Frischhaltefolie
1 Dos. (850 ml) Pfirsiche	Fett und Mehl für die Form und zum Arbeiten
500 g Magerquark	
200 g Crème fraîche	

150 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz und 125 g kalte Butter in Stückchen verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

100 ml Milch, 75 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen, auskühlen lassen. Pfirsiche abtropfen lassen. Quark, Crème fraîche, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillin-Zucker, Eier, Zitronensaft und Stärke unterrühren.

Mandeln hacken und, bis auf 2 EL, mit 125 g Mehl, 75 g Butter, 75 g Zucker und 1 Prise Salz zu Streuseln verkneten. Mürbeteig auf etwas Mehl rund (ca. 35 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) legen. Creme daraufgeben. Pfirsiche, bis auf 1-2 Stück, mit der Schnittfläche nach unten auf die Vanillecreme legen.

Erst Käsemasse, dann Streusel daraufgeben. Bei 180 °C (Umluft: 160 °C) 45-50 Minuten backen. Rest Pfirsiche pürieren. Sahne steif schlagen. Kuchen mit Sahnetuffs, Fruchtpüree, Mandeln und Puderzucker verzieren.

Mengenangabe: 1 Backblech

Wartezeit ca. 1 Stunde.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden.

Pro Stück ca.: 450 kcal; E 9 g, F 47 g

2.141 Pflaumen-Käse-Kuchen

500 g + 250 g Mehl	1/2 l Öl
50 g + 300 g + 125 g Zucker	3 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'
1 Prise Salz	(zum Kochen; für je 1/2 l Milch)
250 g + 175 g kalte Butter/ Margarine	1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale und Saft
8 Eier (Gr. M)	von
1 kg Pflaumen/Zwetschen	50 g gemahlene Mandeln
Fett für die Fettpfanne	1/2 TL gemahlener Zimt
1.5 kg Magerquark	

Für den Mürbeteig 500 g Mehl, 50 g Zucker, Salz, 250 g Fett in Stückchen und 2 Eier erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten. 6 Eier trennen. Eigelb und 300 g Zucker cremig schlagen. Quark, Öl, Puddingpulver, Zitronenschale und -saft unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Mürbeteig auf der Fettpfanne ausrollen. Mandeln und Zimt mischen und auf den Teig streuen. Hälfte Pflaumen darauf verteilen und etwas andrücken. Quarkmasse darauf streichen. Rest Pflaumen auf der Quarkmasse verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

Für die Streusel 175 g Butter schmelzen und abkühlen lassen. 250 g Mehl, 125 g Zucker und die flüssige Butter mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Auf dem Kuchen verteilen und bei gleicher Temperatur weitere ca. 30 Minuten backen.

Mengenangabe: 25-30 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Std. (ohne Wartezeit).

pro Stück ca.: 390 kcal / 1630 kJ; E 11 g, F 19 g, KH 41 g

2.142 Philadelphiakuchen

200 g Löffelbiscuits	2 Zitronen
100 g Butter	6 -9 Eßlöffel Zucker
1 Pkg. Götterspeise (Zitrone)	3 Becher Sahne
100 g Zucker	3 Pkg. Sahnesteif
200 g Philadelphia	

Die Löffelbiscuits reiben und mit der zerlassenen Butter mischen. Die Masse mit einem Löffel in die Form drücken.

Die Zitronengötterspeise mit 1/4 l Wasser und 100 g Zucker zum Kochen bringen. Erkalten lassen, dabei öfter umrühren. Den Philadelphiakäse unter die Götterspeise rühren. Den Saft der Zitronen und den Zucker ebenfalls unterrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und unter die Masse ziehen. Auf dem Boden verteilen und erkalten lassen.

2.143 Picasso-Torte - Ziegenfrischkäsetorte mit Rosmarinkrokant

<i>Rosmarinkrokant:</i>	60 g Mehl
300 g Zucker	2 g Backpulver
30 g frische Rosmarinnadeln	15 g Butter flüssig
<i>Boden:</i>	<i>Ziegenkäse-Cremefüllung:</i>
3 Eigelb	300 g Ziegenfrischkäse
3 Eiweiss	80 g Schmand oder Creme Fraîche
100 g Zucker	60 g Akazienhonig
60 g Krokant	3 Blatt gelöste Gelatine, evtl. mehr
30 g feine Kuchenbrösel oder Zwiebackbrösel	400 g geschlagene Sahne

Rosmarinkrokant: Zucker in einem Kochtopf hellbraun schmelzen. Dann den frischen Rosmarin dazugeben, aber vorsichtig; es entsteht sehr viel Wasserdampf (Verbrühungsgefahr!!!!) Den fertigen, noch flüssigen Krokant auf ein gefettetes Blech giessen und noch einmal mit dem Holzlöffel gut durchrühren; damit sich die Rosmarinnadeln gut im Zucker verteilen. Erkalten lassen. Krokant zerkleinern: Am besten in einer Mühle mahlen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Boden: Die Eigelbe mit 1/3 des Zuckers aufschlagen. Die Eiweisse mit 2/3 des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Krokant, Mehl, Brösel, Backpulver vermischen. Eiweiss-Schnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, anschliessend die Krokantbrösel-/Mehlbackpulvermischung in die Masse einrühren.

Zum Schluss die flüssige Butter verrühren. In eine vorbereitete Springform (Durchmesser 20 cm) füllen und in den vorgeheizten Ofen bei 190-200° ca. 35-40 Minuten backen. Nach dem Backen den Boden auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Ziegenkäse-Cremefüllung: Den erkalteten Boden aufschneiden. Dabei sollen zwei dickere

und ein dünnerer Boden entstehen. Den dickeren Boden zuerst in die Springform legen und mit folgender Masse bestreichen: Dazu Gelatine in kaltem Wasser einweichen und quellen lassen. Ziegenfrischkäse mit Schmand und Honig in eine Schüssel geben und mit etwas Milch glatt und sämig rühren. Da der Ziegenfrischkäse nicht immer die gleiche Konsistenz hat, muss man mal mehr und mal weniger Milch zugeben. Gelatine etwas ausdrücken. Durch Erhitzen auflösen und unter die Käsecreme rühren, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. 1/3 der Masse in die Form füllen, den zweiten Boden auflegen und andrücken. Restliche Masse einfüllen und kuppelförmig aufstreichen. Die Torte für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen und steif werden lassen.

Dann die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig aus dem Ring schneiden. Den letzten Boden ganz fein bröseln und fest an den Rand der Torte drücken. Den Kuchen auf eine Platte setzen und erst kurz vor dem Servieren reichlich mit Rosmarinkrokant bestreuen.

TIP: Der Krokant muss noch knacken.

2.144 Pikanter Käsekuchen

1/2 Gläser kaltes Wasser	2 Knoblauchzehen
2 wachweich gekochte Eier	1 Schalotte
Salz, Pfeffer	100 g Champignons
4 frische Eier	1 EL Weißweinessig
200 ml Sauerrahm	50 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Vacherin, gerieben	1/2 TL Salz
250 g Appenzeller, gerieben	200 g Mehl
2 EL Rapsöl	100 g Butter, kalt

Butter in kleine Stücke schneiden und auf eine Arbeitsplatte geben. Mehl, Salz und Haselnüsse über die Butterstückchen geben. Alles mit einem langen Messer krümelig zerhacken. Essig und Wasser dazugeben und rasch zusammenkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühlen. Teig nochmals kurz durchkneten. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einer Platte ausrollen. Eine runde Kuchenform (24 cm Durchmesser) fetten und bemehlen. Teig hineinlegen, den Rand andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backform kalt stellen. Champignons putzen und fein würfeln. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten, Champignonwürfel dazugeben und unter Wenden ca. 5 Minuten kräftig braten. Abkühlen lassen. Sauerrahm, die frischen Eier, Pilzmischung, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und vermischen. Geriebenen Käse einrühren. Masse auf dem Teig verteilen. Eier halbieren und die Eihälften in die Käsemasse setzen. Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 225 Grad ca. 30 Minuten backen. Tipp: Restlichen Teig zusammenkneten, ausrollen und Plätzchen in Ostermotiven ausstechen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Mohn oder Sesam bestreuen. Auf ein gefettetes Blech legen und ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Mengenangabe: 4 Personen
Zubereitungszeit (in Min.): 60

2.145 **Pikanter Käsekuchen**

<i>Teig:</i>	200 g Sahne
300 g Mehl	Salz
1 Ei	Pfeffer
200 g Butter	Muskat
1 Prise Salz	1 EL edelsüßes Paprikapulver
<i>Belag:</i>	2 Zwiebeln, fein gewürfelt
100 g Emmentaler, grob gerieben	2 EL Butter
100 g Bergkäse, grob gerieben	<i>Außerdem:</i>
100 g Tilsiter, grob gerieben	Fett und Semmelbrösel, für die Form
3 Eier	

Teigzutaten glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine gefettete und mit Semmelbrösel bestreute Pieform (28 cm Ø) legen, dabei einen Rand hochziehen.

Käse mit Eiern und Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprikapulver würzen. Auf dem Teig verteilen.

Zwiebeln in der heißen Butter glasig dünsten und gleichmäßig auf dem Käse verteilen. Käsekuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (unterster Schiene) ca. 40 Min. backen. Nach Wunsch mit Rosmarin garniert servieren.

Mengenangabe: 8 Stücke:
Zubereitungszeit ca. 50 Min.
Wartezeit ca. 1 Std.
Backzeit ca. 40 Min.
Pro Stück ca.: 632 kcal

2.146 **Quarktorte (ohne Boden)**

125 g Margarine	1 Pkg. Soßenpulver
250 g Zucker	1 Teelöffel Backpulver
3 Eigelb	3 Eiweiß
1000 g Quark	1/4 l Schlagsahne
75 g Grieß	2 Apfelsinen, ungespritzt

Margarine und Zucker schaumig schlagen, Eigelb dazugeben. Quark, Grieß, Soßenpulver, Backpulver und das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. Die Masse in eine gefettete

Springform füllen und bei 170° (Gas: Stufe 2-3 oder knapp 1/3 große bis 1/2 große Flamme) in etwa 60 Minuten backen. Abkühlen lassen. Mit Sahne garnieren. Eingeschnittene, gegeneinander gedrehte Apfelsinenscheiben in die Sahnetupfer setzen.

Mengenangabe: 1 Kuchen

2.147 Rahm-Käsekuchen mit Mohn

Fett für die Form	Mohnfüllung)
250 g + etwas Mehl	1 unbeh. Zitrone, abgeriebene Schale von
75 g + 75 g + 75 g Zucker	750 g Sahnequark (40 %)
2 Pkg. Vanillin-Zucker	1 P. Puddingpulver 'Vanille'
1 Prise Salz	(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
5 Eier (Gr. M)	Puderzucker zum Bestäuben
125 g kalte + 75 g weiche Butter	evtl. unbehandelte Zitrone und
2 Beutel (à 250 g) Mohn-Back (backfertige	Melisse zum Verzieren

Eine Springform (26 cm Ø; 7-8 cm hoch) fetten. 250 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, Salz, 1 Ei und 125 g Butter in Stückchen erst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig auf etwas Mehl zum Kreis (ca. 34 cm Ø) ausrollen. Die Springform damit auslegen, dabei am Rand 4-5 cm hoch drücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mohn-Back darauf streichen.

2 Eier trennen. 75 g Butter, Zitronenschale, 1 Vanillin-Zucker und 75 g Zucker cremig rühren. 2 Eigelb und 2 Eier einzeln unterrühren. Quark und Puddingpulver unterrühren. 2 Eiweiß steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Käsemasse heben. Auf den Mohn streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Dann in der Form (am besten über Nacht) auskühlen lassen. Vorm Servieren mit Puderzucker bestäuben und verzieren.

Tipp: lässt sich prima einfrieren.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Auskühlzeit mind. 7 Std.

Backzeit ca. 1 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Stück ca.: 430 kcal; F 21 g, KH 44 g

2.148 Rahmkuchen

750 ml Milch	2 Eier (Kl. L)
200 g Zucker	3 Eigelb (Kl. L)
1 Würfel frische Hefe (42 g)	1 EL Zitronenschale (unbehandelt, fein abgerieben)
500 g Mehl	750 g Creme fraîche
4 Vanilleschoten	200 g Rosinen
35 g Speisestärke	50 g Puderzucker
Salz	
3 EL Öl	

1. 250 ml Milch mit 30 g Zucker leicht erwärmen. Die Hefe hineinkrümeln und mit dem Schneebesen verrühren. Die Hefemilch und 150 g Mehl mit einem Holzlöffel verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

2. Die Vanilleschoten aufschlitzen und auskratzen. Die restliche Milch mit der Hälfte vom Vanillemark und 150 g Zucker aufkochen. Die Stärke mit 6 El Wasser verrühren, mit der Milch mischen und bei milder Hitze unter Rühren 2 Minuten leise kochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Den Vorteig mit dem restlichen Mehl, 1 Prise Salz und dem Öl mit den Knethaken des Handrührers (oder in der Küchenmaschine) gut vermengen. Zu einer Kugel formen und zugedeckt 25 Minuten gehen lassen.

4. Eier, Eigelb, Zitronenschale und 500 g Creme fraiche mit der Vanillemilch verrühren.

5. Den Hefeteig nochmals gut durchkneten und ausrollen: Er soll auf jeder Seite 2 cm größer sein als das Backblech. Das Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauflegen, so dass rundherum ein Rand von 1-2 cm entsteht. Die Rosinen gleichmäßig darauf verteilen und nochmals zugedeckt 10 Minuten gehen lassen.

6. Die Creme-fraîche-Eier-Mischung gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) 25 Minuten auf der untersten Einschubleiste backen.

7. Die restliche Creme fraiche mit restlichem Zucker und Vanillemark verrühren. Den Kuchen nach Ende der Garzeit aus dem Backofen nehmen und mit der Vanille-Creme-fraiche gleichmäßig bestreichen, dabei den Rand frei lassen. Den Kuchen nochmals 5 Minuten backen.

8. Den Rahmkuchen auf dem Backblech auskühlen lassen, mit Puderzucker besieben und in Stücke schneiden. Mit Aprikosenkompott servieren.

Mengenangabe: 24 Stücke:

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Pro Stück: 283 kcal / 1185 kJ; E 5 g, F 14 g, KH 34 g

2.149 Red Velvet President's Cake (Roter Samtkuchen aus den Südstaaten)

<i>Für den Kuchen:</i>	35 g Kakaopulver, ungesüßt
175 g Mehl, gesiebt	1 TL Backpulver
90 g Kartoffelstärke, gesiebt	1 TL Hausnatron

1/2 TL Salz
 250 ml Buttermilch
 1 EL rote Lebensmittelfarbe
 1 TL weißen Essig
 250 g Zucker
 200 g weiche Butter

2 groß. Eier

Für das Frosting:

500 g (2 Päckchen) Vollfett-Frischkäse
 125 g weiche Butter,
 350 g Puderzucker, gesiebt

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Springformen (Durchmesser 24 cm) einbuttern und mehlieren und zunächst zur Seite stellen.

Die Butter mit dem Zucker zusammenschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Eier dazu schlagen. Jetzt abwechselnd die flüssigen Zutaten und die trockenen Zutaten dazu geben, ohne alles zu sehr miteinander zu verrühren. Den Teig in zwei Hälften teilen und auf die beiden Formen aufteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen (Unter-/Oberhitze) und nach der Stäbchen-Garprobe noch etwa zehn Minuten in der Form abkühlen lassen, bevor sie gestürzt werden.

Frosting: Butter und Frischkäse mit einem elektrischen Mixer glatt rühren. Dann langsam den Zucker dazugeben. Auf höchster Stufe schlagen, bis das Frosting leicht und sehr cremig wird. Locker auf der Torte verteilen! Das Rezept für die 'Rote Samttorte' kommt aus den Südstaaten und erscheint unserer US-amerikanischen Backkönigin Cynthia Barcomi gerade recht zur Feier des neuen Staatsoberhauptes der USA.

2.150 Russischer Zupfkuchen

Für den Teig:

250 Mehl
 0.5 Pkg. Backpulver
 125 g Butter
 125 g Zucker
 1 Ei
 1 Prise Salz
 25 g Kakaopulver

500 g Magerquark
 125 g Butter
 50-100 g Zucker (je nach Geschmack)
 0.5 Pkg. Vanillepuddingpulver
 1 Vanillezucker
 3 Eier

Für die Dekoration:

50-100 g weiße Blockschokolade

Für die Füllung:

Zubereitung Teig: Aus allen Zutaten einen krümeligen Teig herstellen. Zwei Drittel des Teiges in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 cm) füllen und fest andrücken. Die Oberfläche glatt streichen. Bei 200 Grad etwa zehn Minuten backen und aus dem Ofen nehmen.

Zubereitung Füllung: Die Eier aufschlagen, das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Quark und Puddingpulver dazugeben und zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben und den Rest des Teiges als Krümel darüber streuen, damit ein Streuselkuchen-Effekt entsteht. Dann bei 200 Grad 60 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und mit geriebener

weißer Schokolade dekorieren.

2.151 Schichtkäse-Sahne-Törtchen

FÜR DEN SCHOKOTEIG

100 g dunkle Schokolade (70% Kakaoanteil)
150 g Butter und Fett für die Ringe
160 g Zucker
2 Eier (Gr. M)
70 g Mehl
Puderzucker

250 g Schichtkäse
120 ml Milch
90 g Zucker
2 Eigelb
4 Blatt weiße Gelatine (eingeweicht)
200 g Schlagsahne (steif geschlagen)
1 Glas Amarenakirschen (Abtropfgewicht: 130 g)
dunkle Schokolade zum Garnieren

FÜR DIE KÄSEMASSE

Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) heizen. Schokolade grob hacken, mit Butter in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zucker und Eier schaumig rühren. Erst die Schokomasse, dann Mehl unterrühren. In einem Backrahmen (ca. 24 x 20 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech oder in eine Springform (Ø 26 cm) streichen. Teig 15 Min. backen, abkühlen lassen. Mit Dessertringen 6 Kreise ausstechen. Ringe fetten, mit Puderzucker ausstäuben und um die Schokoböden stellen. Schichtkäse glatt rühren. Milch mit Zucker im Topf erhitzen (nicht kochen), vom Herd ziehen. Eigelbe einrühren. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Masse sofort in den Schichtkäse rühren. Steif geschlagene Sahne unterheben. Amarenakirschen abtropfen lassen, 6 Kirschen für die Garnitur aufbewahren. Kirschen klein schneiden und mittig auf den Schokoböden verteilen. Die Käsesahne aufgeben. Törtchen mind. 60 Minuten kalt stellen. Schokolade fein hobeln. Törtchen aus den Ringen drücken (vorher mit einem dünnen Messer am Rand entlangfahren). Auf Teller geben, mit übrigen Kirschen und Schokoraspeln garnieren.

Mengenangabe: 6 Stück (6 Dessertringe, Ø 7,5 cm)

Kühlzeit: mind. 60 Minuten

Zubereitungszeit: 50 Minuten

pro Stück: 760 kcal / 3200 kJ; E 16 g, F 47 g, KH 67 g

2.152 Schlanker Käsekuchen mit Baisergitter

150 g TK-Himbeeren
Fett für die Form
6 Eier (Gr. M)
75 g weiche Butter
150 g + 75 g Zucker
1 Pkg. Vanillin-Zucker
1 kg Magerquark

1 Pkg. Puddingpulver 'Vanille'
(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
1 Pkg. Soßenpulver 'Vanille'
(zum Kochen; für 1/2 l Milch)
Salz
evtl. Himbeeren und Puderzucker zum Verzieren

Himbeeren auftauen lassen. Eine Springform (26 cm Ø; ca. 8 cm hoch) fetten. 2 Eier trennen, Eiweiß kalt stellen.

Butter, 150 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. 4 Eier und 2 Eigelb einzeln, dann Quark unterrühren. Pudding- und Soßenpulver kurz unterrühren.

Hälfte Quarkmasse in die Form streichen. Beeren mit dem Stabmixer pürieren. Auf die Quarkmasse verteilen, dabei am Rand 1 cm frei lassen. Rest Quark darauf verteilen und glatt streichen. Mit einer Gabel spiralförmig durch die gesamte Quarkmasse ziehen, sodass ein Marmormuster entsteht. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 55 Minuten backen.

2 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ein Baisergitter darauf spritzen. Bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten weiterbacken.

Kuchen vorsichtig mit einem Messer vom Formrand lösen. Ca. 4 Stunden in der Form auskühlen lassen. Mit Beeren und Puderzucker verzieren.

Mengenangabe: 16 stücke

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Backzeit ca. 70 Min.

Auskühlzeit ca. 4 Std.

pro Stück: 190 kcal; E 12 g, F 7 g, KH 19 g

2.153 Schmandtorte

Pudding

1/2 l Vanillepudding (zum Kochen) zubereiten und

Teig

65 g Margarine
65 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver

Belag

250 g Magerquark
750 g Schmand
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
150 g Zucker
1 Prise Salz
1-2 TL Orangenschalenaroma
1 D. Mandarinen (ohne Saft), nach Belieben
Tortenguss, klar

Vanillepudding (zum Kochen) zubereiten und gut abkühlen lassen.

Teig: Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und in eine gefettete Springform streichen. Dann vorbacken, bis der Teig goldbraun ist.

Belag: Alle Zutaten gut verrühren, dann den abgekühlten Pudding unterrühren. Das Ganze auf dem vorgebackenen Teig geben. Im Backofen bei 175° ca. 65-75 Min. backen. Torte im ausgeschalteten Backofen auskühlen lassen. Danach die Torte mit den Mandarinen belegen und mit Tortenguss überziehen.

2.154 Schneller Käsekuchen

5 Eier	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
1 kg Speisequark, magerer	2 EL Grieß
250 g Zucker	1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillinzucker	1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft von

Eier trennen. Eigelb mit den angegebenen Zutaten verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (28 cm Ø) füllen und Form in den kalten Backofen setzen. E: unten. T: 175 C / 60 bis 70 Minuten, 10 Minuten 0.

Mengenangabe: 1 Kuchen

2.155 Schoko-Cheese-Cake

Fett und Paniermehl f. d. Form	300 g Doppelrahm-Frischkäse
125 g Butter/Margarine	250 g Magerquark
225 g Mehl	5 EL (50 g) + 200 g Schlagsahne
1 leicht geh. TL Backpulver	2 geh. EL (30 g) Speisestärke
100 g + 125-150 g Zucker	300 g Zartbitter-Schokolade
2 Pkg. Vanillin-Zucker	1 Würfel (25 g) weißes Plattenfett (z. B. Palmin)
2 1/2 geh. EL (20 g) Kakao	
3 Eier (Gr. M)	

Springform (26 cm Ø) fetten, am Boden mit Paniermehl ausstreuen. Fett schmelzen, abkühlen. Mehl, Backpulver, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Kakao mischen. Fett zugießen, dabei alles mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verkneten. In der Springform verteilen und leicht andrücken. Eier, 125-150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Frischkäse, Quark, 5 EL (50 g) Sahne und Stärke unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 55-60 Minuten backen. In der Form auf einem Kuchengitter auskühlen. Schokolade in Stücke brechen. Mit 200 g Sahne und Plattenfett in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Auf den Käsekuchen streichen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

Wartezeit mind. 6 Std.

pro Stück ca.: 430 kcal / 1800 kJ; E 8 g, F 26 g, KH 39 g

2.156 Schoko-Käsekuchen

50 g Halbbitterkuvertüre	2 EL Kakaopulver
150 g Butter	1 TL Zimt
150 g Zucker	1 gestr. TL Backpulver
4 Eier	120 g Grieß
750 g Magerquark	Puderzucker zum Bestäuben.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker cremig rühren. Abgekühlte Kuvertüre unterziehen. Eier trennen. Nach und nach die Eigelbe unterrühren.

Den Quark unter die Schokomasse heben. Kakao, Zimt, Backpulver und 100 g Grieß unter die Creme ziehen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Tarteform (Ø 26 cm) fetten, mit übrigem Grieß ausstreuen. Eiweiß steif schlagen, unter die Quarkmasse heben. In die Form füllen, im Ofen in ca. 60 Min. goldgelb backen. Nach Wunsch eine Eiskristallschablone basteln, auf den Kuchen legen, Puderzucker darüber stäuben. Käsekuchen in der Form servieren. Er schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Mengenangabe: 6 Personen

Zubereitung ca. 30 Min.

pro Person: 250 kcal

2.157 Schoko-Käsekuchen mit Aprikosen

2 Eier (Gr. M)	(mit Süßstoff; für Diabetiker geeignet)
160 g Mehl, 1 EL Kakao	250 g Magerquark
1 TL Backpulver	1 Pkg. Soßenpulver 'Vanille'
80 g Diabetikersüße	(für 1/2 l Milch; für Diabetiker geeignet)
100 g kalte + 50 g weiche Butter/Margarine	Fett für die Form
1 Glas (370 ml) Aprikosen	

1 Ei trennen. Mehl, Kakao, Backpulver und Diabetikersüße mischen. Eigelb und 100 g Fett in Stückchen zugeben. Alles verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Aprikosen gut abtropfen. 50 g weiches Fett, Quark, 1 Ei, 1 Eiweiß und Soßenpulver verrühren.

Springform (20 cm Ø) fetten. 3/4 Teig auf wenig Mehl rund (ca. 26 cm Ø) ausrollen. In die Form legen. Am Rand 2-3 cm hochdrücken.

Boden mit Aprikosen belegen. Quarkcreme darauf verstreichen. Rest Teig auf wenig Mehl ausrollen. Schmale Streifen ausradeln. Als Gitter auf den Kuchen legen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) ca. 50 Minuten backen. Auskühlen.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

pro Stück ca.: 200 kcal / 840 kJ; E 5 g, F 11 g, KH 20 g, BE 0

2.158 Schoko-Käsekuchen mit Sauerkirschen*Für den Boden:*

(für einen Ring von 20cm Durchmesser)
 120 g fein zerstoßene Schokoladen-
 Keksbrösel
 5 1/2 TL flüssige Butter

Für die Füllung:

180 g gefrorene Sauerkirschen
 450 g Frischkäse
 75 g Zucker
 2 Eier mittlerer Größe
 200 g Zartbitter Schokolade

Boden: Den Boden einer kleinen Springform mit Backpapier auslegen und fetten. Die Keksbrösel mit der Butter mischen, auf den Boden der Springform geben, anpressen und anschließend für etwa 30 Minuten in das Gefrierfach stellen.

Tipps: - Für einen Kuchenring mit 26 oder 28 Zentimetern Durchmesser müssen die Zutaten verdoppelt werden. - In kleinen Ringen mit etwa sechs Zentimetern Durchmesser leicht gekühlt serviert, eignet sich dieser Kuchen auch als sommerliches Dessert.

Füllung: Die Kirschen auftauen und trocken tupfen. Frischkäse und Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Die Zartbitter Schokolade auflösen, erkalten lassen und unter die Käsemasse ziehen. Zum Schluss die Sauerkirschen unterheben.

Den Kuchen in mit Ober- und Unterhitze auf 175 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene etwa 50 Minuten backen. Leicht gekühlt aufschneiden.

Tipps: - Kirschen aus dem Glas eignen sich weniger gut. Dann backt der Kuchen nicht so gut aus. - Für das Dekor: Späne von weißer Schokolade mit roten Rosenblütenblättern oder Späne von Zartbitterschokolade mit weißen Rosenblütenblättern - **Garnieren:** Servieren Sie den Kuchen z.B. mit leicht geschlagener Sahne (nach Geschmack mit Zimt aromatisiert), Amaretto, Vanillesauce oder Eierlikör.

2.159 Schokokäsekuchen mit Himbeeren

100 g + etwas Butter zum Einfetten
 200 g Schokoladenkekse
 1 TL Zimtpulver
 10 g gemahlene Gelatine
 30 g Backkakao
 250 g Frischkäse (10 % Fett)

170 g feiner Zucker
 400 g Kondensmilch
 250 g Himbeeren (frisch oder TK)
 1 groß. Gefrierbeutel
 Backpapier

Den Boden einer Springform (20 cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Rand mit etwas Butter einfetten. Kekse in den Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und die Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln. 100 g Butter schmelzen. Butter, Brösel und Zimtpulver mischen und als Boden in der Form andrücken, dabei einen hohen Rand formen. Boden ca. 1 Stunde kalt stellen.

120 ml Wasser aufkochen und vom Herd nehmen. Gelatine einrühren und komplett darin auflösen, ca. 5 Minuten quellen lassen. Backkakao einrühren und abkühlen lassen.

Frischkäse und Zucker in eine Schüssel geben und unter Rühren Kondensmilch und Gelatinemischung zugießen.

Die Masse auf den Keksboden gießen und ca. 5 Stunden kalt stellen. Kuchen aus der Form lösen, mit Himbeeren garnieren.

Mengenangabe: 8-12 Stücke

2.160 Schwäbischen Käsekuchen

Mürbeteig:

300 g Mehl
150 g Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

6 Eier
250 g Zucker
750 g Quark (20 %)
1/8 l Sauerrahm
1 Prise Salz
1 Zitrone
50 g Mondamin/Speisestärke
100 g Butter

Käsemasse:

Den Backofen auf 200° C heizen.

Für den Teig die Zutaten zu einem festen Teig verkneten und ca. 1 Stunde ruhen lassen, dann den Teig in einer Springform oder einem runden Kuchenblech auslegen.

Für die Käsemasse die Eier trennen (Eiweiß wird später benötigt) und die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, dann Quark, Sauerrahm und Salz zugeben. Die Zitrone gründlich abwaschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Nun die Butter schmelzen und dann mit der Zitronenschale, dem Saft und Mondamin einrühren. Die Eiweiß zu festem Schnee schlagen und unterheben. Die Masse in die Form füllen und im Ofen ca. 40 Minuten backen, dann mit Alufolie bedecken und weitere 20 Minuten backen. Den Kuchen im ausgeschalteten Ofen mit leicht geöffneter Backofentüre 10 Minuten ruhen lassen.

2.161 Schwarzer Käsekuchen

für den Teig und die Streusel

250 g Mehl
125 g Butter
110 g Zucker
25 g Kakao
1 Ei
1/2 Pkg. Backpulver

für die Füllung

125 g Butter
110 g Zucker
3 Eier
1 Pkg. Vanille Puddingpulver
1 Pkg. Vanillezucker
750 g Sahne- oder Magerquark
1 1/2 EL Zitronensaft

Für den Teig alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes solange rühren, bis eine streuselige Konsistenz erreicht ist. Die Butter sollte nicht zu weich sein. Die Hälfte

des Teiges in eine 28-er Springform (gefettet oder mit Backpapier ausgelegt) füllen und am Boden andrücken. Für die Füllung die Eier trennen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Puddingpulver, Vanillezucker, Zitronensaft und Quark auf kleinster Stufe unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unterheben. Die Füllung auf den Boden geben und dann die zweite Hälfte des Teiges als Streusel darüber krümeln. 45 bis 50 Minuten bei 180 Grad Heißluft im vorgeheizten Backofen backen.

2.162 Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen

Streuselböden

35 g Butter
35 g Zucker
10 g gemahlene Mandeln
50 g Mehl
1/2 TL Zimt, gemahlen

Käsemasse

265 g Frischkäse
2 Eigelbe
2 Eiweiß
65 g Zucker
1 Zweig Thymian

Quarkmasse

125 g Quark
75 g Zucker
1 Eigelb
5 g Pfirsichlikör
1 1/2 Blatt Gelatine, eingeweicht
100 g Sahne, cremig geschlagen

Dekoration

drei reife Pfirsiche
Zucker
Dessertring ca. 6-8 cm Ø
etwas Hartweizengrieß

Streuselböden: Alle Zutaten solange in einer Küchenmaschine verkneten bis der Teig streuselig ist. Die Streusel, mit Hilfe der Dessertringe, auf einem Blech mit Backpapier zu acht Böden formen und bei 180 °C Umluft etwa acht Minuten backen.

Käsemasse: Den Frischkäse mit den Eigelben und dem gehacktem Thymian glattrühren. Das Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Käsemasse rühren und den restlichen Schnee unterheben.

Quarkmasse: Den Quark mit 60 g Zucker glattrühren. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker in einem kochenden Wasserbad solange verrühren, bis sich der Zucker löst. Dickcremig aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Die ausgedrückte Gelatine mit dem Pfirsichlikör erwärmen, ein Viertel der Quarkmasse einrühren und auf Körpertemperatur bringen. Unter die restliche Quarkmasse rühren und die Sahne unterheben. Kalt stellen.

Dekoration: Pfirsiche schälen und einen in Würfel schneiden, die beiden anderen in Spalten und diese in der Pfanne mit Zucker karamellisieren. Die Dessertringe leicht fetten, mit Hartweizengrieß ausstreuen und auf die Streuselböden setzen. Die Frischkäsemasse einfüllen und jeweils einen kleinen Würfel Pfirsich in die Mitte drücken. Bei 160 °C Umluft ca. 15 Minuten anbacken. Das Blech aus dem Ofen nehmen, die Kuchen an der oberen Kante vom Ring lösen und weitere 15 Minuten backen. Nach Bedarf von den Ringen lösen und auskühlen lassen. Die Quarkmasse in einen Beutel mit Sterntülle füllen und jeweils eine Rosette aufdressieren. Nach Belieben mit karamellisierten Pfirsichspalten verzieren.

Mengenangabe: 8 kleine Kuchen mit ca. 6 cm O

2.163 Tante Marias Kraichgauer Käsekuchen (süßer Quarkkuchen)

<i>Teig:</i>	3 EL Zucker,
200 g Mehl,	1/8 l Sahne,
1 Ei,	1/8 l Sauerrahm,
2 EL Zucker,	2 Eier,
1 Pkg. Vanillezucker,	60 g Rosinen,
80 g Butter	60 g Korinthen

<i>Käsemasse:</i>	<i>Für die Form:</i>
500 g Quark,	Butter,
3 EL Mehl,	Semmelbrösel

Teig: Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Da hinein das Ei geben und mit etwas Mehl verrühren. Zucker und Vanillezucker über dem Mehl verteilen, kalte Butter in Flöckchen darüber geben. Mit einem Messer die Butterflöckchen, den Zucker und das Mehl durchhacken, dann rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Damit das Ausrollen des Mürbeteiges gelingt, ist es nötig, dass er ganz durchgekühlt und fest geworden ist. Eine Springform (Durchmesser 28 cm) gut mit Butter einfetten und auch am Rand mit Semmelbröseln bestreuen. Den Mürbeteig etwa 1/2 cm dick ausrollen und in die Form legen. Dabei einen 3 bis 4 cm hohen Rand hoch ziehen.

Käsemasse: Den Quark mit dem Mehl gut verrühren. Dann die restlichen Zutaten dazugeben, alles sehr gut mischen und auf dem Mürbeteigboden gleichmäßig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 150 bis 175 Grad etwa 80 bis 90 Minuten backen. Nach kurzem Abkühlen den Rand der Springform entfernen, ein Gitter auf den Kuchen legen und zusammen mit diesem umdrehen. Dann vorsichtig den Boden der Form entfernen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er vorsichtig wieder umgedreht und auf eine Kuchenplatte gelegt.

2.164 Topfenkuchen (Käsekuchen)

<i>Teig:</i>	250 g Topfen (Quark),
500 g Mehl,	1 Ei,
200 g Butter,	80 g Zucker
1 Ei,	<i>zum Bestreuen:</i>
etwas Wasser	Zucker

Füllung:

Die Butter schaumig rühren, Mehl, Ei und soviel Wasser (ca. 2 EL) dazurühren bis ein mittelfester Teig entsteht. Die Hälfte davon dünn ausrollen und auf den Boden einer

Springform legen.

Den 'Topfen' wenn nötig passieren, mit Ei und Zucker gut vermischen und auf den Teigboden streichen.

Die zweite Teighälfte ausrollen und auf den Belag legen. Die Ränder zusammendrücken. Einige Male mit einer Gabel anstechen. Mit Zucker bestreuen und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 1/2 Stunde backen.

2.165 Trauben-Käsekuchen

200 g Mehl	250 g blaue Trauben (evtl. kernlos)
1 Eigelb	4 Eier
325 g Zucker	50 g Speisestärke
4 Tropfen Zitronen-Backaroma	1 kg Magerquark
150 g kalte Butter	200 g Sahne
250 g weiße und	4 EL geröstete Mandelblättchen

Mehl, Eigelb, 100 g Zucker, 1 Tropfen Aroma und Butter in Stücken zum glatten Mürbeteig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln, ca. 60 Min. kalt stellen.

Trauben abbrausen, gut abtropfen lassen, abzupfen. Einige beiseitelegen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (Ø ca. 32 cm) ausrollen, die Form damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand andrücken. Kalt stellen. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Eier, übrigen Zucker und 3-4 Tropfen Aroma schaumig schlagen. Stärke unterrühren. Quark glatt rühren und unterrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Trauben unterheben. Masse in die Form füllen, ca. 55 Min. backen. Kuchen in der Form in ca. 4 Std. auskühlen lassen. Herauslösen, mit übrigen Trauben und Mandeln verzieren.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Backen: ca. 55 Min.

Kühlen: ca. 5 Std.

Arbeitszeit: ca. 35 Min.

pro Stück: ca.: 265 kcal; E 13 g, F 16 g, KH 17 g

2.166 Triple-Chocolate-Cheesecake

160 g + etwas Butter zum Einfetten	60 g Backkakao
2 TL Vanilleextrakt	240 g Mehl
225 g brauner Zucker	1 1/2 TL Natron
225 g feiner Zucker	220 g Vollmilchschokolade
3 Eier (Größe M)	500 g Frischkäse
360 ml Milch	180 g Puderzucker

100 g Mascarpone
75 g Zartbitterschokolade

Backpapier

Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 160°C/Umluft: 140 °C). Die Böden von zwei runden Springformen (à 20 cm Ø) mit Backpapier auslegen, Ringe mit Butter einfetten.

160 g weiche Butter in Stückchen, Vanilleextrakt, braunen und feinen Zucker in eine große Schüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier einzeln unterrühren.

Milch erwärmen, Kakao einrühren und darin auflösen. Kakaomilch zur Buttermasse geben. Mehl und Natron mischen, darübersieben und unterrühren. 2/3 der Mischung (siehe Tipp) in eine der Backformen gießen und glatt streichen. Das restliche Drittel der Mischung in die andere Form geben, ebenfalls glatt streichen.

Den größeren Kuchen ca. 1 Stunde, den kleineren ca. 35 Minuten backen, bis an einem hineingesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr kleben bleibt. In den Backformen auf einem Kuchengitter 30 Minuten abkühlen lassen, herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Für die Milkschokoladencreme Schokolade in eine große hitzebeständige Schüssel geben und diese auf den Rand eines mittelgroßen Topfes mit leicht siedendem Wasser stellen. Dabei darauf achten, dass der Boden der Schüssel die Wasseroberfläche nicht berührt. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist, abkühlen lassen.

Friskäse mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren, dabei den Puderzucker nach und nach darübersieben und unterrühren. Abgekühlte Schokolade und Mascarpone unterrühren. Ca. 1 Stunde kühl stellen, bis die Masse streichfähig ist.

Zartbitterschokolade fein reiben. Den höheren Boden waagrecht halbieren. 1 Hälfte auf eine Servierplatte legen und ca. 1/4 der Schokocreme darauf verteilen, dabei am äußeren Rand ca. 1 cm frei lassen. 2. und 3. Boden darauflegen und ebenso mit Creme bestreichen. Übrige Creme an den Seiten des Kuchens verstreichen und mit geriebener Schokolade dekorieren. Mindestens 1 Stunde kalt stellen, damit die Creme fest werden kann.

Tipp: Nehmen Sie sich die Zeit, die Mischung vor dem Einfüllen in die Backform zu wiegen, dadurch sind gleichmäßige Kuchenschichten garantiert.

Mengenangabe: 8-12 STÜCKE

2.167 Vanille-Käsekuchen mit Beerenhaube

Fett und Grieß für die Form	150 g Erdbeeren
75 g Butter	je 100 g Brom-, Heidel- und rote Johannisbeeren
3 Eier (Gr. M)	250 g Schlagsahne
125 g + 1 EL Zucker	1 Pkg. Sahnfestiger
Salz	1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
1/2 Bio-Zitrone, abgerieb. Schale v.	1 Pkg. roter Tortenguss
500 g Sahnequark (40 % Fett)	evtl. Raspel-Schokolade zum Verzieren
1 P. Puddingpulver 'Vanille' (zum Kochen; für 1/2 l Milch)	

Springform (26 cm O) fetten und mit Grieß austreuen. Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Eier, 125 g Zucker, Salz und Zitronenschale ca. 8 Minuten schaumig schlagen. Erst Quark und Puddingpulver, dann die flüssige Butter darunterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 30-35 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür ca. 10 Minuten ruhen lassen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Rest Beeren verlesen und waschen. Johannisbeeren von den Stielen streifen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und Vanillezucker einrieseln lassen. Auf den Kuchen streichen.

Beeren mischen und auf dem O Kuchen verteilen, dabei gut in die Sahne drücken. Tortenguss mit 1 EL Zucker mischen. 250 ml Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen. Vom Herd ziehen und ca. 1 Minute abkühlen lassen. Von der Mitte aus auf den Beeren verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Torte mit Raspel-Schokolade verzieren.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Auskühl-/Kühlzeit ca. 3 Std.

Backzeit 30-35 Min.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 220 kcal; E 6 g, F 14 g, KH 17 g

2.168 Vanille-Quark-Schmandkuchen mit Apfel & Nüssen

90 g Mehl	40 g getrocknete Cranberrys
80 g geh. Haselnüsse	60 g Knusper-Müsli
215 g Zucker	Zimt
Vanille-Extrakt	6 Eier
1 Eigelb	600 g Quark
90 g Butter	300 g Schmand
2 Äpfel	40 g Speisestärke

Für Boden und Rand Mehl, 60 g geh. Nüsse, 65 g Zucker und etwas Vanille, Eigelb und Butter in Flöckchen glatt verkneten. Teig 30 Min. kühlen.

Den Backofen vorheizen (Elektro: 180 Grad/Umluft: 160 Grad). Den Teig auf leicht bemehlter Fläche rund ausrollen. In eine mit Backpapier ausgekleidete Springform (Ø 24 cm) legen. Rand andrücken, den Boden mehrfach einstechen. 15 Min. vorbacken.

Äpfel waschen, vierteln, entkernen, würfeln. Die Cranberrys hacken. Beides mit Müsli, etwas Zimt mischen.

Eier und die übrigen 150 g Zucker schaumig schlagen. Den Quark mit Schmand, Speisestärke und etwas Vanille einrühren. Glatt auf den heißen Boden streichen. Apfel-Müsli-Mix mit übrigen Nüssen aufstreuen. In der Ofenmitte ca. 55 Min. backen.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitung: 60 Min.

Kühlen 30 Min.

Backen 70 Min.

Pro Stück: 37 kcal; E 13 g, F 27 g

2.169 Weißer Schoko-Käsekuchen

Für den Boden

125 g Butter

200 g Löffel-biskuits

1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale

250 g Mango-Vanille-Joghurt

5 EL Milch

400 ml Sahne

Für den Belag

10 Blatt Gelatine

100 g weiße Schokolade

250 g Magerquark

60 g Zucker

Für die Verzierung

1 Maracuja

1 geh. TL Tortengusspulver

100 ml Maracujanektar

1 Stück Kokosnussfleisch

Butter schmelzen. Die Löffel-biskuits fein zerbröseln und mit der Zitronenschale vermengen. Dann die flüssige Butter unterkneten. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben und als Boden andrücken. Kühl stellen.

Gelatine einweichen. Schokolade hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Quark mit Zucker und Joghurt verrühren, Milch und flüssige Schokolade unterrühren. Gelatine leicht ausdrücken, auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sobald diese geliert, Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkcreme auf den Boden streichen und die Torte ca. 3 Std. kühlen.

Die Maracuja halbieren. Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und pürieren. Tortengusspulver mit 1-2 EL Maracujanektar anrühren. Übrigen Nektar mit dem Maracujapüree verrühren und unter Rühren aufkochen. Den angerührten Tortenguss zufügen und einmal aufkochen. Etwas abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf die Torte streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Torte auf eine Platte geben. Dann die Schale vom Kokosnussfleisch abschneiden und das Fruchtfleisch mit einem Sparschäler zu dünnen Spänen abziehen. Die Torte damit verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 3 Std.

Vorbereiten ca. 50 Min.

pro Stück ca.: 380 kcal; E 8 g, F 25 g, KH 31 g

2.170 Westfälischer Käsekuchen

10 Eier (Größe M)	2 Pkg. Puddingpulver "Vanille-Geschmack"
375 g + 2 EL Zucker	(zum Kochen)
2 Pkg. Vanillin-Zucker	1 Glas (720 ml) Kirschen
1 Prise Salz	2 TL Speisestärke
1.5 kg Magerquark	150 g Pumpernickel
600 g Schmand	Fett und Paniermehl für die Fettpfanne

Eier mit den Schneebesens des Handrührgeräts ca. 12 Minuten cremig aufschlagen. Dabei 375 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz einrieseln lassen. Quark und Schmand unterrühren. Puddingpulver daraufsieben und unterrühren.

Quarkmasse in die gut gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Fettpfanne (ca. 36 x 40 cm) des Ofens geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 40 Minuten backen. Ofen ausschalten, Kuchen ca. 15 Minuten darin ruhen lassen.

Kirschen abgießen, dabei Saft auffangen, erhitzen. Stärke mit etwas Wasser verrühren, Saft damit binden. Kirschen unterrühren, auskühlen lassen. Pumpernickel zerkrümeln, mit 2 EL Zucker rösten, bis der Zucker karamellisiert. Herausnehmen und auskühlen lassen. Kuchen in Stücke schneiden, mit Kompott und Krümeln servieren. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Mengenangabe: 24 Stücke

Wartezeit: ca. 3 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/8 Std.

2.171 Whiskey-Käsekuchen

175 g Butter	30 g Speisestärke
300 g Double-Chocolate-Cookies	3 Eier (Größe M)
100 g Mehl	100 ml Whiskey-Sahne-Likör (z. B. Baileys)
275 g Zucker	100 g Schlagsahne
500 Magerquark	Öl für die Form
400 g Doppelrahmfrischkäse	

100 g Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. 250 g Kekse fein zerbröseln, mit Butter mischen. Springform (26 cm Ø) mit Öl austreichen. Brösel in die Springform geben, zum glatten Boden festdrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Mehl, 75 g Zucker und Rest Butter zu Streuseln verkneten. Rest Cookies in kleine Stücke brechen und unter Streusel mischen. Quark, Frischkäse, Rest Zucker und Stärke verrühren. Nacheinander Eier, Likör und Sahne unterrühren.

Käsecreme auf den Keksboden gießen. Kuchen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) ca. 70 Minuten backen. Nach ca. 25 Minuten Backzeit Streusel auf dem Kuchen verteilen. Zu Ende backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auf einem Kuchengitter ca. 6 Stunden auskühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen, in Stücke schneiden und anrichten. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Zubereitungszeit: ca. 1 3/4 Std.

Wartezeit: ca. 6 1/2 Std.

2.172 Ziegenfrischkäsetorte

für den Boden:

200 g Löffelbiskuit
2 EL gemahlene Haselnüsse
1 EL Haselnusskrokant
2 EL Haselnussgeist
100 ml geschmolzene Butter
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von

2 Pkg. Sahnesteif
3 Pkg. Vanillezucker
6 EL Puderzucker
2 EL gemahlene Haselnüsse
6 EL Haselnusskrokant
200 g Himbeeren einige Blätter Minze
3 EL Haselnussgeist
1/2 Zitrone, Saft von

für die Creme:

200 g Ziegenfrischkäse (möglichst ungesalzen)
1 Pkg. Himbeer-Götterspeise
150 ml Wasser
500 ml Schlagsahne

für die Dekoration:

100 g karamellierte Haselnüsse
100 g Himbeeren
Minze
Haselnusskrokant

Die Löffelbiskuits fein zerbröseln und mit den übrigen Zutaten vermengen. Die Masse in eine eingefettete Springform (26 cm) geben und gut festdrücken. Das Götterspeisenpulver mit dem Wasser verrühren und etwa zehn Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Frischkäse mit dem Krokant, den gemahlene Haselnüssen, dem Puderzucker, dem Zitronensaft und dem Haselnussgeist verrühren. Die Götterspeise leicht erwärmen und unter die Ziegenkäsemasse rühren. Dann noch vorsichtig zunächst die Schlagsahne und die Himbeeren unterheben. Die Crememasse auf den Boden geben und alles ein paar Stunden kaltstellen, damit die Masse fester wird. Ist die Torte gut durchgekühlt, dekoriert Sophia Frerich sie mit Himbeeren, Minze und Haselnüssen, die sie zuvor mit Zucker und etwas Salz karamellisiert hat. Aber auch jede andere Deko ist natürlich möglich. Sie kann variieren, je nachdem welche Früchte sie verwenden. Statt mit Himbeeren schmeckt die Torte auch mit Birnenstückchen sehr lecker. Wer keinen Alkohol für den Kuchen verwenden möchte, kann den Haselnussgeist in Boden und Cremefüllung auch weglassen.

2.173 Zwetschgen-Käsekuchen

Für den Teig

250 g Mehl
100 g Butter

75 g Zucker
1 Ei

Für den Belag

650 g Zwetschgen
50 g Butter
125 g Zucker
3 Eier

750 g Magerquark
1 Pkg. Puddingpulver mit Vanilleschmack, zum Kochen
50 g Walnusskerne

Teigzutaten verkneten. Teig in Folie wickeln, ca. 30. Min. kühlen. Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Butter mit 75 g Zucker schaumig schlagen. Rest Eier dazugeben, unterrühren. Quark, Puddingpulver zufügen, unterrühren. Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Teig in mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben, kleinen Rand hochziehen. Boden einstechen. Quarkmasse daraufstreichen, mit Zwetschgen belegen, ca. 45 Min. backen. Rest Zucker karamellisieren, Walnüsse dazugeben, mit Karamell überziehen. Auf Backpapier auskühlen. Kuchen aus Ofen nehmen, auskühlen und mit den Walnüssen bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Arbeitszeit: ca. 45 Min.

Kühlen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 370 kcal; E 14 g, F 15 g, KH 41 g

3 Mehlspeisen, Nudeln

3.1 Berner Käsekuchen

300 g Emmentaler	1-2 Becher Sauerrahm oder Crème fraîche
125 g Greyerzer	etwas Sahne
75 g Appenzeller	Pfeffer und Muskat
1-2 EL Ziegen-Frischkäse (Chevroux)	1-2 Knoblauchzehen
2-3 Eier	1 Pkg. Tiefkühl-Blätterteig
frischen Dill	

Die Blätterteig-Platten auftauen lassen. Die Käsesorten feinreiben. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Backform erst mit einer halbierten Knoblauchzehe, dann mit Butter ausreiben.

Den geriebenen Käse mit Ziegenkäse, Sauerrahm/Crème fraîche, Sahne, sowie den Eiern vermischen, mit Pfeffer und Muskat würzen. Die Blätterteig-Scheiben etwas ausrollen und auf dem Boden der Form verteilen. Die Käsemischung auf den Teig geben. Im Rohr ca.30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht braun ist.

Der Berner Käsekuchen eignet sich hervorragend für einen Imbiss mit gutem Wein.

Index

ANANAS

- Ananas-Käsetorte, 4
- Käsekuchen mit Mango und Ananas, 61

ANTJE

- Käsekuchen 'Nieuw Amsterdam', 47

APFEL

- Apfel-Käsekuchen, 6, 7
- Apfel-Käsekuchen mit Rosmarin, 9
- Glasierter Apfel-Käsekuchen, 35
- Käse-Streuselkuchen mit Apfel, 41
- Käsekuchen mit Äpfeln, 48
- Mohn-Käsekuchen mit Äpfeln, 91

APFELKUCHEN

- Amarettini-Apfel-Käsekuchen, 3
- Apfel-Ingwer-Käsekuchen, 5
- Apfel-Käsekuchen mit Amarettini, 8
- Apfel-Käsekuchen vom Blech, 10
- Apfel-Preiselbeer-Käsekuchen, 11

APRIKOSE

- Aprikosen-Käse-Kuchen, 11, 12
- Aprikosen-Käsekuchen, 13
- Aprikosen-Käsekuchen mit Mandeln, 14
- Aprikosen-Quark-Kuchen, 15
- Feiner Käsekuchen mit Aprikosen, 30

APRIL

- Fruchtige Mini-Käsekuchen, 33
- Käsekuchen mit Pfirsich, 63
- Kräuter-Käsekuchen, 84

ARD

- Aprikosen-Käsekuchen ohne Boden, 14
- Berner Käsekuchen, 121
- Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren, 40
- Käsekuchen, 46
- Käsekuchen, der Klassiker, 71
- Käsesahnetorte, 72
- Schwäbischen Käsekuchen, 110

AUGUST

- Aprikosen-Käsekuchen, 13
- Beeren-Käsekuchen, 16
- Feiner Käsekuchen mit Aprikosen, 30

- Käsekuchen mit Brombeeren, 50
- Pflaumen-Käse-Kuchen, 98
- Rahmkuchen, 102

BACKEN

- Apfel-Käsekuchen mit Rosmarin, 9

BEEREN

- Heidelbeer-Käsekuchen, 36

BIRNE

- Birnen-Käse-Kuchen, 18
- Birnen-Käsetorte mit Schokohaube, 19
- Gebackener Birnen-Käse-Kuchen, 34

BLAUBEERE

- Blaubeerkäsekuchen, 19
- Ombre Cheesecake, 94

BLECHKUCHEN

- Apfel-Käsekuchen vom Blech, 10
- Burgenländische Steppdecke, 22
- Donau-Käse-Welle mit Baiser, 25
- Käse-Blechkuchen, 37
- Käsecreme mit Quitten auf dem Blech gebacken, 42
- Käsekuchen mit Baiser, 49
- Käsekuchen mit gemischtem Obst, 54
- Kokos-Orangen-Schnitten, 82
- Pfirsich-Käsekuchen, 97
- Westfälischer Käsekuchen, 116

BROMBEERE

- Brombeer-Käsekuchen, 22
- Käsekuchen mit Brombeeren, 50, 51

DESSERT

- Schichtkäse-Sahne-Törtchen, 105

DEZEMBER

- Apfel-Käsekuchen, 6
- Cheesecake Black and White, 24
- Kirsch-Käse-Torte mit Baiserflocken, 78

DIABETES

- Aprikosen-Käsekuchen, 13
- Kokos-Pfirsich-Käsekuchen, 83

EINFACH

- Apfel-Käsekuchen, 7
- Aprikosen-Käse-Kuchen, 12
- Burgenländische Steppdecke, 22
- Käsekuchen mit Äpfeln, 48

ERDBEERE

- Erdbeer-Käse-Kuchen, 29

FEBRUAR

- Apfel-Käsekuchen mit Baiserguss, 8
- Cheesecake, 24
- Dunkler Philadelphia-Kuchen, 27
- Friesischer Käse-Streuselkuchen, 31
- Fruchtiger Käsekuchen mit saftigen Lychees, 34
- Käse-Streuselkuchen mit Apfel, 41
- Käsekuchen mit Goldtröpfchen-Baiser, 55
- Käsekuchen mit Schoko-Streuseln, 65
- Marmorierter Schoko-Käsekuchen, 88
- Rahm-Käsekuchen mit Mohn, 102

FRANKEN

- Fränkischer Käsekuchen, 31

FRUECHTE

- Käsekuchen mit Früchten, 53

GAESTE

- Käsekuchen mit Butter-Limetten-Creme, 51

HEIDELBEERE

- Heidelbeer-Käsekuchen, 36
- Kürbis-Käse-Kuchen mit Heidelbeeren, 84

HERZHAFT

- Berner Käsekuchen, 121
- Kräuter-Käsekuchen, 84
- Pikanter Käsekuchen, 100

HIMBEERE

- Himbeer-Käsekuchen, 36
- Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren, 40
- Marmorierte Himbeer-Käsetorte, 87

HOLLAND

- Käsekuchen 'Nieuw Amsterdam', 47

ITALIEN

- Neapolitanischer Osterkuchen - (Pastiera), 92

JANUAR

- Bauern-Käse-Torte, 15
- Frischkäse-Kuchen mit Früchten, 32
- Käsekuchen mit Aprikosen, 49
- Schoko-Käsekuchen, 107
- Schoko-Käsekuchen mit Aprikosen, 108
- Weißer Schoko-Käsekuchen, 116

JULI

- Cheesecake, 23
- Cheesecake-Schnittli, 25
- Kirsch-Käsekuchen, 79
- Mandarinen-Käse-Sahne, 85
- Vanille-Käsekuchen mit Beerenhaube, 114

JUNI

- Cheesecake, 23
- Cheesecake-Schnittli, 25
- Käsekuchen mit Eierlikör, 52
- Käsekuchen mit frischen Erdbeeren (Ostkaka), 53
- Käsekuchen mit Kirschen, 57, 59
- Käsekuchen mit Mandarinen, 60
- Käsekuchen mit Mohn, 62
- Käsekuchen mit Schoko und Streuseln, 64
- Käsekuchen mit Vanillestreuseln, 66
- Käsekuchen mit Walnüssen, 67
- Karamell-Käsekuchen, 77

KAERNTEN

- Topfenkuchen (Käsekuchen), 112

KAESE

- Amerikanischer Käsekuchen, 4
- Tante Marias Kraichgauer Käsekuchen (süßer Quarkkuchen), 112

KAESEKUCHEN

- 'Grashüpfer'-Käsekuchen, 3
- Amarettini-Apfel-Käsekuchen, 3
- Amerikanischer Käsekuchen, 4

- Ananas-Käsetorte, 4
 Apfel-Ingwer-Käsekuchen, 5
 Apfel-Käsekuchen, 6, 7
 Apfel-Käsekuchen mit Amarettini, 8
 Apfel-Käsekuchen mit Baiserguss, 8
 Apfel-Käsekuchen mit Rosmarin, 9
 Apfel-Käsekuchen vom Blech, 10
 Apfel-Preiselbeer-Käsekuchen, 11
 Aprikosen-Käse-Kuchen, 11, 12
 Aprikosen-Käsekuchen, 13
 Aprikosen-Käsekuchen mit Mandeln, 14
 Aprikosen-Käsekuchen ohne Boden, 14
 Aprikosen-Quark-Kuchen, 15
 Bauern-Käse-Torte, 15
 Beeren-Käsekuchen, 16
 Beeren-Käsekuchen mit Oreo-Keks-Boden, 17
 Berner Käsekuchen, 121
 Bettys Käsekuchen, 18
 Birnen-Käse-Kuchen, 18
 Birnen-Käsetorte mit Schokohaube, 19
 Blaubeerkäsekuchen, 19
 Blitz-Käsekuchen ohne Boden, 20
 Brombeer-Apfel-Käsekuchen, 21
 Brombeer-Käsekuchen, 22
 Burgenländische Steppdecke, 22
 Cheesecake, 23, 24
 Cheesecake Black and White, 24
 Cheesecake-Schnittli, 25
 Donau-Käse-Welle mit Baiser, 25
 Double Chocolate Cheesecake, 26
 Duftgeranien-Käsekuchen, 27
 Dunkler Philadelphia-Kuchen, 27
 Eierschecke (Kuchenspezialität aus Sachsen), 28
 Erdbeer-Käse-Kuchen, 29
 Exotische Käsesahne-Sterntorte, 30
 Feiner Käsekuchen mit Aprikosen, 30
 Fränkischer Käsekuchen, 31
 Friesischer Käse-Streuselkuchen, 31
 Frischkäse-Kuchen mit Früchten, 32
 Fruchtige Mini-Käsekuchen, 33
 Fruchtiger Käsekuchen mit saftigen Lychees, 34
 Gebackener Birnen-Käse-Kuchen, 34
 Glasierter Apfel-Käsekuchen, 35
 Heidelbeer-Käsekuchen, 36
 Himbeer-Käsekuchen, 36
 Käse-Blechkuchen, 37
 Käse-Mohn-Kuchen im Glas, 38
 Käse-Mohn-Traum mit Kirschen, 38
 Käse-Sahne-Torte 'Venezia', 39
 Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren, 40
 Käse-Streuselkuchen mit Apfel, 41
 Käsecreme mit Quitten auf dem Blech gebacken, 42
 Käsekuchen, 43–46
 Käsekuchen 'Nieuw Amsterdam', 47
 Käsekuchen mit Äpfeln, 48
 Käsekuchen mit Aprikosen, 49
 Käsekuchen mit Baiser, 49
 Käsekuchen mit Brombeeren, 50, 51
 Käsekuchen mit Butter-Limetten-Creme, 51
 Käsekuchen mit Crème-fraîche-Guss, 1
 Käsekuchen mit Eierlikör, 52
 Käsekuchen mit frischen Erdbeeren (Ostkaka), 53
 Käsekuchen mit Früchten, 53, 54
 Käsekuchen mit gemischtem Obst, 54
 Käsekuchen mit Goldtröpfchen-Baiser, 55
 Käsekuchen mit Joghurt-Haube, 56
 Käsekuchen mit Kirschen, 57–59
 Käsekuchen mit Kirschen und weißer Schokolade, 60
 Käsekuchen mit Mandarinen, 60
 Käsekuchen mit Mango und Ananas, 61
 Käsekuchen mit Mohn, 62
 Käsekuchen mit Pfirsich, 63
 Käsekuchen mit Rosinen, 63, 64
 Käsekuchen mit Schoko und Streuseln, 64
 Käsekuchen mit Schoko-Streuseln, 65
 Käsekuchen mit Spekulatiusboden, 66
 Käsekuchen mit Vanillestreuseln, 66

- Käsekuchen mit Walnüssen, 67
 Käsekuchen mit Weintrauben, 68
 Käsekuchen mit Zwetschgen, 68
 Käsekuchen nach Großmutterart, 70
 Käsekuchen nach Großmutter's Art, 70
 Käsekuchen ohne Boden, 71
 Käsekuchen, der Klassiker, 71
 Käsesahnetorte, 72
 Käsetorte, 74
 Kaffee-Käse-Torte mit Nusskruste, 74
 Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste, 75
 Karamell-Käsekuchen, 76, 77
 Kirsch-Käse-Kuchen, 77
 Kirsch-Käse-Torte mit Baiserflocken, 78
 Kirsch-Käsekuchen, 79
 Kirsch-Käsekuchen mit Streuseln, 80
 Kirsch-Quarksahne, 80
 Klassischer Käsekuchen, 81
 Knuspertorte mit Quark, 82
 Kokos-Orangen-Schnitten, 82
 Kokos-Pfirsich-Käsekuchen, 83
 Kräuter-Käsekuchen, 84
 Kürbis-Käse-Kuchen mit Heidelbeeren, 84
 Mandarinen-Käse-Sahne, 85
 Mandarinen-Käsekuchen, 85
 Mandarinen-Käsesahnetorte, 86
 Marmor-Käsekuchen mit Streuseln, 87
 Marmorierter Himbeer-Käsetorte, 87
 Marmorierter Käsekuchen, 88
 Marmorierter Schoko-Käsekuchen, 88
 Mohn-Käse-Kuchen mit Birnen, 89
 Mohn-Käsekuchen, 90
 Mohn-Käsekuchen mit Äpfeln, 91
 Mohn-Käsekuchen mit Kokos, 91
 Neapolitanischer Osterkuchen - (Pastiera), 92
 Obst-Käsekuchen, 93
 Obwaldner - Käsekuchen, 94
 Ombre Cheesecake, 94
 Oreo-Cheesecake, 95
 Oreo-Käsekuchen, 96
 Pfälzer Käsekuchen, 96
 Pfirsich-Käsekuchen, 97
 Pflaumen-Käse-Kuchen, 98
 Philadelphiakuchen, 99
 Picasso-Torte - Ziegenfrischkäsetorte mit Rosmarinkrokant, 99
 Pikanter Käsekuchen, 100, 101
 Quarktorte (ohne Boden), 101
 Rahm-Käsekuchen mit Mohn, 102
 Rahmkuchen, 102
 Red Velvet President's Cake, 103
 Russischer Zupfkuchen, 104
 Schichtkäse-Sahne-Törtchen, 105
 Schlanker Käsekuchen mit Baisergitter, 105
 Schmandtorte, 106
 Schneller Käsekuchen, 107
 Schoko-Cheese-Cake, 107
 Schoko-Käsekuchen, 107
 Schoko-Käsekuchen mit Aprikosen, 108
 Schoko-Käsekuchen mit Sauerkirschen, 109
 Schokokäsekuchen mit Himbeeren, 109
 Schwäbischen Käsekuchen, 110
 Schwarzer Käsekuchen, 110
 Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen, 111
 Tante Marias Kraichgauer Käsekuchen (süßer Quarkkuchen), 112
 Topfenkuchen (Käsekuchen), 112
 Trauben-Käsekuchen, 113
 Triple-Chocolate-Cheesecake, 113
 Vanille-Käsekuchen mit Beerenhaube, 114
 Vanille-Quark-Schmandkuchen mit Apfel & Nüssen, 115
 Weißer Schoko-Käsekuchen, 116
 Westfälischer Käsekuchen, 116
 Whiskey-Käsekuchen, 117
 Ziegenfrischkäsetorte, 118
 Zwetschgen-Käsekuchen, 118
- KAFFEE
 Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste, 75
- KARAMELL

- Karamell-Käsekuchen, 76
- KIRSCH
- Käse-Mohn-Traum mit Kirschen, 38
 - Käsekuchen mit Kirschen, 57–59
 - Kirsch-Käsekuchen mit Streuseln, 80
 - Kirsch-Quarksahne, 80
 - Schoko-Käsekuchen mit Sauerkirschen, 109
- KRAICHGAU
- Käsekuchen nach Großmutterart, 70
- KUCHEN
- 'Grashüpfer'-Käsekuchen, 3
 - Amarettini-Apfel-Käsekuchen, 3
 - Amerikanischer Käsekuchen, 4
 - Ananas-Käsetorte, 4
 - Apfel-Ingwer-Käsekuchen, 5
 - Apfel-Käsekuchen, 6, 7
 - Apfel-Käsekuchen mit Amarettini, 8
 - Apfel-Käsekuchen mit Baiserguss, 8
 - Apfel-Käsekuchen mit Rosmarin, 9
 - Apfel-Käsekuchen vom Blech, 10
 - Apfel-Preiselbeer-Käsekuchen, 11
 - Aprikosen-Käse-Kuchen, 11, 12
 - Aprikosen-Käsekuchen, 13
 - Aprikosen-Käsekuchen mit Mandeln, 14
 - Aprikosen-Käsekuchen ohne Boden, 14
 - Aprikosen-Quark-Kuchen, 15
 - Beeren-Käsekuchen, 16
 - Beeren-Käsekuchen mit Oreo-Keks-Boden, 17
 - Berner Käsekuchen, 121
 - Bettys Käsekuchen, 18
 - Birnen-Käse-Kuchen, 18
 - Birnen-Käsetorte mit Schokohaube, 19
 - Blaubeerkäsekuchen, 19
 - Blitz-Käsekuchen ohne Boden, 20
 - Brombeer-Apfel-Käsekuchen, 21
 - Brombeer-Käsekuchen, 22
 - Burgenländische Steppdecke, 22
 - Cheesecake, 23, 24
 - Cheesecake Black and White, 24
 - Cheesecake-Schnittli, 25
 - Donau-Käse-Welle mit Baiser, 25
 - Double Chocolate Cheesecake, 26
 - Duftgeranien-Käsekuchen, 27
 - Dunkler Philadelphia-Kuchen, 27
 - Eierschecke (Kuchenspezialität aus Sachsen), 28
 - Erdbeer-Käse-Kuchen, 29
 - Feiner Käsekuchen mit Aprikosen, 30
 - Fränkischer Käsekuchen, 31
 - Friesischer Käse-Streuselkuchen, 31
 - Frischkäse-Kuchen mit Früchten, 32
 - Fruchtige Mini-Käsekuchen, 33
 - Fruchtiger Käsekuchen mit saftigen Lychees, 34
 - Gebackener Birnen-Käse-Kuchen, 34
 - Glasierter Apfel-Käsekuchen, 35
 - Heidelbeer-Käsekuchen, 36
 - Himbeer-Käsekuchen, 36
 - Käse-Blechkuchen, 37
 - Käse-Mohn-Kuchen im Glas, 38
 - Käse-Mohn-Traum mit Kirschen, 38
 - Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren, 40
 - Käse-Streuselkuchen mit Apfel, 41
 - Käsecreme mit Quitten auf dem Blech gebacken, 42
 - Käsekuchen, 43–46
 - Käsekuchen 'Nieuw Amsterdam', 47
 - Käsekuchen mit Äpfeln, 48
 - Käsekuchen mit Aprikosen, 49
 - Käsekuchen mit Baiser, 49
 - Käsekuchen mit Brombeeren, 50, 51
 - Käsekuchen mit Butter-Limetten-Creme, 51
 - Käsekuchen mit Crème-fraîche-Guss, 1
 - Käsekuchen mit Eierlikör, 52
 - Käsekuchen mit frischen Erdbeeren (Ostkaka), 53
 - Käsekuchen mit Früchten, 53, 54
 - Käsekuchen mit gemischtem Obst, 54
 - Käsekuchen mit Goldtröpfchen-Baiser, 55
 - Käsekuchen mit Joghurt-Haube, 56
 - Käsekuchen mit Kirschen, 57–59
 - Käsekuchen mit Kirschen und weißer Schokolade, 60

- Käsekuchen mit Mandarinen, 60
 Käsekuchen mit Mango und Ananas, 61
 Käsekuchen mit Mohn, 62
 Käsekuchen mit Pfirsich, 63
 Käsekuchen mit Rosinen, 63, 64
 Käsekuchen mit Schoko und Streuseln, 64
 Käsekuchen mit Schoko-Streuseln, 65
 Käsekuchen mit Spekulatiusboden, 66
 Käsekuchen mit Vanillestreuseln, 66
 Käsekuchen mit Walnüssen, 67
 Käsekuchen mit Weintrauben, 68
 Käsekuchen mit Zwetschgen, 68
 Käsekuchen nach Großmutterart, 70
 Käsekuchen nach Großmutter's Art, 70
 Käsekuchen ohne Boden, 71
 Käsekuchen, der Klassiker, 71
 Käsesahnetorte, 72
 Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste, 75
 Karamell-Käsekuchen, 76, 77
 Kirsch-Käse-Kuchen, 77
 Kirsch-Käsekuchen, 79
 Kirsch-Käsekuchen mit Streuseln, 80
 Kirsch-Quarksahne, 80
 Klassischer Käsekuchen, 81
 Knuspertorte mit Quark, 82
 Kokos-Orangen-Schnitten, 82
 Kokos-Pfirsich-Käsekuchen, 83
 Kräuter-Käsekuchen, 84
 Kürbis-Käse-Kuchen mit Heidelbeeren, 84
 Mandarinen-Käse-Sahne, 85
 Mandarinen-Käsekuchen, 85
 Marmor-Käsekuchen mit Streuseln, 87
 Marmorierte Himbeer-Käsetorte, 87
 Marmorierter Käsekuchen, 88
 Marmorierter Schoko-Käsekuchen, 88
 Mohn-Käse-Kuchen mit Birnen, 89
 Mohn-Käsekuchen, 90
 Mohn-Käsekuchen mit Äpfeln, 91
 Mohn-Käsekuchen mit Kokos, 91
 Neapolitanischer Osterkuchen - (Pastiera), 92
 Obst-Käsekuchen, 93
 Obwaldner - Käsekuchen, 94
 Ombre Cheesecake, 94
 Oreo-Cheesecake, 95
 Oreo-Käsekuchen, 96
 Pfälzer Käsekuchen, 96
 Pfirsich-Käsekuchen, 97
 Pflaumen-Käse-Kuchen, 98
 Philadelphiakuchen, 99
 Pikanter Käsekuchen, 100, 101
 Quarktorte (ohne Boden), 101
 Rahm-Käsekuchen mit Mohn, 102
 Rahmkuchen, 102
 Red Velvet President's Cake, 103
 Russischer Zupfkuchen, 104
 Schichtkäse-Sahne-Törtchen, 105
 Schlanker Käsekuchen mit Baisergitter, 105
 Schneller Käsekuchen, 107
 Schoko-Cheese-Cake, 107
 Schoko-Käsekuchen, 107
 Schoko-Käsekuchen mit Aprikosen, 108
 Schoko-Käsekuchen mit Sauerkirschen, 109
 Schokokäsekuchen mit Himbeeren, 109
 Schwäbischen Käsekuchen, 110
 Schwarzer Käsekuchen, 110
 Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen, 111
 Tante Marias Kraichgauer Käsekuchen (süßer Quarkkuchen), 112
 Topfenkuchen (Käsekuchen), 112
 Trauben-Käsekuchen, 113
 Triple-Chocolate-Cheesecake, 113
 Vanille-Käsekuchen mit Beerenhaube, 114
 Vanille-Quark-Schmandkuchen mit Apfel & Nüssen, 115
 Weißer Schoko-Käsekuchen, 116
 Westfälischer Käsekuchen, 116
 Whiskey-Käsekuchen, 117
 Ziegenfrischkäsetorte, 118
 Zwetschgen-Käsekuchen, 118

- Kürbis-Käse-Kuchen mit Heidelbeeren, 84
- LOKALZEIT
 Käsekuchen mit Rosinen, 63
 Käsetorte, 74
 Picasso-Torte - Ziegenfrischkäsetorte mit Rosmarinkrokant, 99
- MAERZ
 Aprikosen-Käsekuchen, 13
 Beeren-Käsekuchen mit Oreo-Keks-Boden, 17
 Käse-Streuselkuchen mit Apfel, 41
 Käsekuchen mit Früchten, 54
 Mandarinen-Käsekuchen, 85
 Marmorierter Käsekuchen, 88
 Mohn-Käsekuchen, 90
 Oreo-Cheesecake, 95
 Oreo-Käsekuchen, 96
- MAI
 Apfel-Käsekuchen, 7
 Aprikosen-Käse-Kuchen, 11
 Burgenländische Steppdecke, 22
 Käse-Sahne-Torte 'Venezia', 39
 Käsekuchen mit Joghurt-Haube, 56
 Schlanker Käsekuchen mit Baisergitter, 105
- MANDEL
 Aprikosen-Käsekuchen mit Mandeln, 14
- MANGO
 Käsekuchen mit Mango und Ananas, 61
- MEHLSPEISE
 Berner Käsekuchen, 121
- MOHN
 Käse-Mohn-Traum mit Kirschen, 38
- MUESLI
 Knuspertorte mit Quark, 82
- NDR
 Käse-Sahne-Torte mit Himbeeren, 40
 Käsekuchen, 46
- NOVEMBER
 Cheesecake Black and White, 24
- NUDEL
 Neapolitanischer Osterkuchen - (Pastiera), 92
- NUSS
 Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste, 75
- OBST
 Käsekuchen mit gemischtem Obst, 54
 Obst-Käsekuchen, 93
- OBSTKUCHEN
 Käsekuchen mit Kirschen, 59
- OESTERREICH
 Burgenländische Steppdecke, 22
 Topfenkuchen (Käsekuchen), 112
- OKTOBER
 Double Chocolate Cheesecake, 26
 Käsekuchen mit Rosinen, 64
 Schoko-Cheese-Cake, 107
- ORANGE
 Kokos-Orangen-Schnitten, 82
- OSTERN
 Neapolitanischer Osterkuchen - (Pastiera), 92
- P4
 Obwaldner - Käsekuchen, 94
- PFALZ
 Pfälzer Käsekuchen, 96
- PFIRSICH
 Pfirsich-Käsekuchen, 97
 Sommerliche kleine Käsekuchen mit Pfirsichen, 111
- PFLAUME
 Pflaumen-Käse-Kuchen, 98
 Zwetschgen-Käsekuchen, 118
- QUARK
 Ananas-Käsetorte, 4
 Eierschecke (Kuchenspezialität aus Sachsen), 28
 Erdbeer-Käse-Kuchen, 29
 Käsekuchen mit Mango und Ananas, 61
 Kirsch-Quarksahne, 80
 Quarktorte (ohne Boden), 101
 Schmandtorte, 106

QUITTE

Käsecreme mit Quitten auf dem Blech
gebacken, 42

RAFFINIERT

Käse-Mohn-Kuchen im Glas, 38

RICOTTA

Neapolitanischer Osterkuchen - (Pastiera), 92

ROSMARIN

Picasso-Torte - Ziegenfrischkäsetorte
mit Rosmarinkrokant, 99

SACHSEN

Eierschecke (Kuchenspezialität aus
Sachsen), 28

SAUERKIRSCH

Schoko-Käsekuchen mit Sauerkirschen,
109

SCHICHTKAESE

Klassischer Käsekuchen, 81

SCHOKOLADE

'Grashüpfer'-Käsekuchen, 3
Cheesecake Black and White, 24
Käsekuchen mit Kirschen und weißer
Schokolade, 60
Schoko-Cheese-Cake, 107
Schoko-Käsekuchen mit Sauerkirschen,
109
Schokokäsekuchen mit Himbeeren, 109
Triple-Chocolate-Cheesecake, 113

SCHWEIZ

Berner Käsekuchen, 121

SEPTEMBER

Gebackener Birnen-Käse-Kuchen, 34
Glasierter Apfel-Käsekuchen, 35
Kokos-Pfirsich-Käsekuchen, 83
Mohn-Käsekuchen mit Äpfeln, 91

STREUSELKUCHEN

Friesischer Käse-Streuselkuchen, 31
Käsekuchen mit Schoko-Streuseln, 65

SWR

Käsekuchen, der Klassiker, 71
Käsesahnetorte, 72

TORTE

Bauern-Käse-Torte, 15
Exotische Käsesahne-Sterntorte, 30
Käse-Sahne-Torte 'Venezia', 39
Käsetorte, 74
Kaffee-Käse-Torte mit Nusskruste, 74
Kaffee-Käsetorte mit Nusskruste, 75
Kirsch-Käse-Torte mit Baiserflocken,
78
Mandarinen-Käsesahnetorte, 86
Picasso-Torte - Ziegenfrischkäsetorte
mit Rosmarinkrokant, 99
Schmandtorte, 106

TRAUBE

Käsekuchen mit Weintrauben, 68
Trauben-Käsekuchen, 113

USA

Red Velvet President's Cake, 103

VEGETARISCH

Heidelbeer-Käsekuchen, 36

ZIEGENKAESE

Picasso-Torte - Ziegenfrischkäsetorte
mit Rosmarinkrokant, 99

ZWETSCHGE

Zwetschgen-Käsekuchen, 118