

Rezepte-Extra

Käsekuchen-Spezial

Festliche
Käsekuchen Torte Seite 14



22

Rezepte rund ums
Thema Käsekuchen

Ein EXTRA der

Gildesheimer Allgemeine Zeitung

Inhaltsverzeichnis

Baklava Käsekuchen

Orientalisch inspirierte Fusion aus feinem Käsekuchen und knusprigem Baklava

Bananen Käsekuchen

Saftiger Käsekuchen mit dem süßen Aroma reifer Bananen

Brownies mit Käsekuchenkern

Doppelte Sünde: Schokoladige Brownies mit cremigem Käsekern

Cantuccini Mandarinenschnitte

Knusprige Cantuccini trifft zarte Mandarinen-Käsefüllung

Eingeweckter Käsekuchen

Der Klassiker im Mini-Format – im Glas gebacken, perfekt portioniert

Festliche Käsekuchen Torte

Opulente Käsekuchentorte für besondere Anlässe

Heidelbeer Frischkäsekuchen

Leicht cremiger Kuchen mit saftigen Heidelbeeren

Honig Joghurt Cheesecake

Mediterraner Cheesecake mit feiner Thymiannote

Italienischer Zitronen Käsekuchen

Frischer, leichter Cheesecake mit intensiver Zitrusnote

Käsekuchen Muffins mit Erdbeersauce

Kleine Käsekuchen zum Greifen, mit fruchtiger Erdbeer-Sauce

Käsekuchen vom Grill

Cremiger Käsekuchen, im Wasserbad auf dem Grill gebacken

Käse Streuselkuchen mit Stachelbeeren

Fruchtig-säuerlicher Käsekuchen mit Streuseln 28

Limetten Käsekuchen

Köstlich frischer Cheesecake mit spritziger Limetten-Cremigkeit 30

Macarons mit Käsekuchen Füllung

Feine französische Macarons mit cremig frischer Cheesecake Creme 32

Matcha Cheesecake

Japanisch inspirierte Variante mit aromatischem Grüntee und frischer Limette 34

New York Cheesecake

Cremig purer New York Stil mit süß salziger Karamell Note 36

Pistazien Käsekuchen Torte

Cremig, nussig, unwiderstehlich – der Cheesecake mit feinem Pistazien-Twist 38

Rübli Käsekuchen

Großartige Kombination aus saftigem Möhrenkuchen und cremigem Käsekern 40

Schneller Käsekuchen ohne Boden

Blitz Variante ohne Aufwand – cremig und köstlich 42

Schoko Käsekuchen

Schokoladige Fusion aus Cheesecake & Schokokuchen 44

Veganer Käsekuchen

Cremiger Käsekuchen ohne tierische Zutaten – komplett pflanzlich 46

Zupfkuchen mit Kirschen

Ein Klassiker wird fruchtig! 48

Liebe Hobbyköchinnen und Hobbyköche,

liebe Freunde der Geselligkeit, der gepflegten Kulinarik und des Ausprobierens ...

am **30. Juli ist Tag des Käsekuchens** – und wir finden: Wenn ein Kuchen seinen eigenen Feiertag verdient hat, dann ist es dieser! Ein echter Klassiker, der Erinnerungen weckt, Gäste begeistert und in unzähligen Varianten immer wieder neu überrascht.

Doch wie sieht der perfekte Käsekuchen aus? Mit Quark oder Frischkäse? Lieber gebacken oder doch aus dem Kühlschrank?

Fragen, die die Küchenwelt spalten – und mich dazu inspiriert haben, diesem beliebten Allrounder ein ganzes Rezept-Extra zu widmen, für das ich 22 Lieblingsrezepte zusammengestellt habe, die zeigen, wie vielseitig Käsekuchen sein kann:

Von der schnellen Variante ohne Boden über fruchtige Käsekuchen-Torten bis hin zu ausgefallenen Ideen wie Matcha-Käsekuchen, einer Pistazien-Variante oder dem beliebten New York Cheesecake mit Salted Caramel Guss. Selbst Käsekuchen-Macarons haben es in diese

Sammlung geschafft – für alle, die ihren Käsekuchen gern in kleinen und handlichen Portionen genießen.

Egal, ob man lieber beim Altbewährten bleibt oder Lust auf etwas Neues hat: Dieses Extra soll Freude machen – beim Stöbern, Ausprobieren, Variieren und natürlich beim Genießen.

Denn was gibt es in unserer heutigen schnelllebigen Zeit Schöneres, als eine liebevoll eigens zubereitete Leckerei ganz entspannt zu genießen? Natürlich funktioniert das nicht jeden Tag, aber ab und an und vielleicht irgendwann auch immer öfter...?! Und genau für solche Tage probiere ich immer wieder neue Rezepte aus – dieses Mal steht ganz im Zeichen des Käsekuchens. Vom Einkauf über das Kochen bis zur Deko, dem Setting und den Fotos – alles selbst gemacht.

Viel Spaß beim Nachkreieren!

Eure Sarah



Appetit auf den
HAZ geschmeckt?!-Newsletter?

Zur Anmeldung geht es hier:
www.hildesheimer-allgemeine.de/gastronewsletter



Fun Facts zum Käsekuchen

Der **Tag des Käsekuchens** wird jedes Jahr am 30. Juli gefeiert – ursprünglich in den USA als National Cheesecake Day, inzwischen aber auch hierzulande ein Anlass für Hobbybäckerinnen und -bäcker, den Rührbesen zu schwingen. Ob klassisch mit Quark oder als cremiger Frischkäsekuchen im amerikanischen Stil – Käsekuchen hat viele Gesichter und ist bei uns einer der beliebtesten Kuchen überhaupt. Ein Tag also, der ruhig öfter im Kalender stehen dürfte!

🍰 Käsekuchen – ein echter Klassiker

Bereits die alten Griechen kannten Käsekuchen: Bei den Olympischen Spielen 776 v. Chr. soll er Sportlern **zur Stärkung** gereicht worden sein.

🍰 Deutschland liebt Quark

In kaum einem anderen Land ist der Käsekuchen so stark mit **Quark** verbunden wie in Deutschland – während in den USA eher Frischkäse verwendet wird.

🍰 Ein Kuchen, viele Namen

Käsekuchen heißt nicht überall gleich: In Österreich nennt man ihn oft **Topfenkuchen**, in Polen Sernik, in **Italien Torta di Ricotta**.

🍰 Trendiger denn je

Auf Instagram zählt der Hashtag #cheesecake über **5 Millionen Beiträge** – Käsekuchen ist also auch online ein echter Star.

🍰 Lieblingsgeschmack: Zitrone

Laut Umfragen mögen viele Deutsche ihren Käsekuchen klassisch mit **Zitronennote** – frisch, leicht und nicht zu süß.

🍰 Käsekuchen ist Physik

Damit Käsekuchen beim Backen nicht reißt, sollte er **langsam auskühlen** – am besten noch im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür.

🍰 Vegane Varianten

Vegane Käsekuchen werden immer beliebter. Sie basieren oft auf **Cashewkernen** oder **Seidentofu** als cremige Basis.

🍰 Das älteste Käsekuchen-Rezept

Das älteste erhaltene Rezept stammt aus dem antiken Griechenland, genauer aus dem **5. Jahrhundert v. Chr.** Es wurde auf einer Tontafel gefunden und beschreibt eine Mischung aus Mehl, Honig und Käse.

🍰 New York Cheesecake

Der berühmte **New York Cheesecake** zeichnet sich durch seine besonders cremige und dichte Konsistenz aus – meistens mit Frischkäse gemacht und oft mit einem Keksboden.

🍰 Langsame Genussmomente

Käsekuchen schmeckt oft am besten, wenn er einen Tag im Kühlschrank **durchgezogen** ist – dann verbinden sich die Aromen optimal.

🍰 Käsekuchen-Varianten weltweit

In Japan gibt es den sogenannten „**Japanese Cotton Cheesecake**“ – er ist besonders luftig und leicht, fast wie ein Soufflé.

Käsekuchen-Beliebtheit

Verbrauch – grobe Einschätzung Käsekuchen-Weltrekord

🇩🇪 Deutschland

Käsekuchen gehört hier zu den beliebtesten Kuchenarten. Studien und Marktforschungen zum Kuchenverbrauch (alle Kuchenarten) zeigen, dass pro Kopf und Jahr im Schnitt etwa 6–8 kg Kuchen konsumiert werden. Käsekuchen macht dabei einen bedeutenden Anteil aus – Schätzungen zufolge etwa 15–25 %. Das entspräche grob **1 bis 2 kg Käsekuchen pro Person und Jahr**. Dabei geben etwa 60–70 % der Befragten an, Käsekuchen zu mögen oder ihn regelmäßig zu essen.

🇺🇸 USA

Der „Cheesecake“ ist dort ebenfalls sehr beliebt, besonders der New York Style. Laut Marktdaten wird Käsekuchen in den USA zu den Top 5 der beliebtesten Kuchen gezählt. Dort liegt die Zustimmung ähnlich hoch, oft bei 70 % und mehr, die Cheesecake mögen oder zumindest probiert haben. Der jährliche Pro-Kopf-Konsum könnte ähnlich wie in Deutschland bei **1–2 kg liegen**, bei rund 330 Millionen Einwohnern also mehrere hundert Millionen Kilogramm jährlich.

🌍 Weltweit

Natürlich variieren die Zahlen stark, abhängig von kulturellen Vorlieben, Kuchen-Traditionen und der Verfügbarkeit der Zutaten. Je nach Region schwankt die Beliebtheit. In Ländern, in denen Käsekuchen weniger verbreitet ist, sind es natürlich weniger – aber in Europa und Nordamerika ist er ein sehr verbreiteter Favorit.

Am **20. September 2024** wurde in Lowville, New York (USA) der größte Käsekuchen der Welt präsentiert. Mit einem Gewicht von 6.807,5 Kilogramm (15.008 Pfund) übertraf er den vorherigen Rekord von 4.240 kg deutlich. Der gigantische Kuchen wurde von PHILADELPHIA Cream Cheese hergestellt und war über 3,3 Meter im Durchmesser und 1,2 Meter hoch. Zutaten waren unter anderem mehr als 13.000 kg Frischkäsefüllung, 870 kg Graham-Cracker-Krümel, 300 kg Zucker und über 100 kg Butter.

Der Kuchen wurde im Rahmen des jährlichen Cream Cheese Festivals in Lowville präsentiert und anschließend an lokale Wohltätigkeitsorganisationen gespendet. Ein offizieller Guinness World Records-Schiedsrichter war vor Ort, um den Rekord zu bestätigen.



Baklava Käsekuchen

Orientalisch inspirierte Fusion aus feinem Käsekuchen und knusprigem Baklava

Zubereitung

1. Für die typische Baklava-Kruste Filo-Teig-Blätter entrollen, ggf. zuschneiden und beginnen die Teigblätter etwas überlappend in die Springform einzulegen, sodass sie komplett ausgekleidet ist und die Blätter ein paar cm über den Rand hinausragen.
2. Erste Schicht mit der geschmolzenen Butter einstreichen und genauso Schicht für Schicht weiterverfahren, bis der Teig verbraucht ist und der Boden dicht. Anschließend bei 200 °C (O/U) für 15 Minuten vorbacken.
3. Währenddessen für die Nussfüllung Nüsse grob hacken, mit braunem Zucker und Zimt vermengen, kurz in einer Pfanne anrösten, bis sie duften und der Zucker leicht karamellisiert, eine Hand voll zur Dekoration beiseitestellen und den Rest anschließend auf dem Teigboden verteilen.
4. Für die Käsekuchen-Füllung Frischkäse, Joghurt, Honig, Zucker, Vanille und Zitronenabrieb verrühren, die Stärke in Zitronensaft glattrühren, anschließend mit den Eiern kurz einrühren und die Masse auf den Nussboden gießen. Springform ein paar Mal auf die Arbeitsplatte klopfen, damit die Luft aus dem Käsekuchen-Teig entweichen kann.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C (O/U) ca. 60 Minuten backen, anschließend im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen, bevor er zum vollständigen Abkühlen für mindestens 2 weitere Stunden in den Kühlschrank kommt.
6. Für die Sahneschicht Sahne mit Sahnesteif, Puderzucker und Vanille steif schlagen, Schmand unterheben, gleichmäßig auf dem gekühlten Käsekuchen verstreichen und mit den gerösteten Nüssen ausgarnieren.

Tipp: Füge gehackte Pistazien direkt in die Käsemasse und beträufle den fertig gebackenen Kuchen mit Honig.

Zutaten Kruste:

- 400 g Filo-Teig
- 50 g Butter (geschmolzen)

Zutaten Nussfüllung:

- 300 g gemischte Nüsse nach Geschmack (Walnüsse, Pistazien, Mandeln)
- ½ TL Zimt
- 50 g brauner Zucker

Zutaten Käsekuchen-Füllung:

- 750 g Frischkäse
- 150 g Joghurt
- 60 g Speisestärke
- 60 g Honig
- 150 g Zucker
- 1 ½ TL Vanilleextrakt
- 6 Eier
- ½ TL Zitronenabrieb
- 3 EL Zitronensaft

Zutaten Sahneschicht:

- 100 g Sahne
- 50 g Schmand
- 20 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Pck. Sahnesteif

Außerdem:

- Springform (24–26 cm Ø), Boden mit Backpapier ausgelegt
- Nüsse zur Dekoration

Nice to Know: Baklava stammt aus der osmanischen Küche, traditionell mit Pistazien oder Walnüssen und Sirup.

Bananen Käsekuchen

Saftiger Käsekuchen mit dem süßen Aroma reifer Bananen

Zutaten Bananenkuchen:

- 30 g Rohrohrzucker
- 40 g Rohrzucker
- 75 g weiche Butter
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 2 überreife Bananen
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 60 g Walnüsse (gehackt)

Zutaten Käsekuchen:

- 500 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 130 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 125 g Creme Fraîche
- 20 g Mehl
- 3 Eier

Außerdem:

- 60 g Walnüsse
- 20 g Bananenchips (n. B.)
- etwas Zimt zum bestreuen
- Springform (26 cm Ø)

Zubereitung

1. Springform mit Backpapier auslegen und den Rand etwas einfetten.
2. Für den Bananenkuchenteig Mehl, Backpulver, Walnüsse und Zimt vermischen, Bananen mit einer Gabel zerdrücken.
3. Butter mit beiden Zuckersorten und Salz schaumig aufschlagen, dann die Eier nach und nach einrühren sowie das Bananenmus hinzugeben, anschließend die trockenen Zutaten nur kurz einrühren und den Teig in der Springform glattstreichen.
4. Für den Käsekuchen Frischkäse kurz cremig rühren, dann alle weiteren Zutaten hinzugeben und kurz verrühren bis eine homogene Masse entstanden ist, eventuell entstandene Luftblasen durch waagrechtes Schlagen der Schüssel auf die Arbeitsfläche herausklopfen, die Frischkäse-Masse anschließend ganz vorsichtig auf den Bananenteig geben und alles bei 175°C (O/U) etwa 60 Minuten backen.
5. Nach Ablauf der Backzeit Kuchen vollständig auskühlen lassen und anschließend mit Hilfe eines langen Messers vorsichtig aus der Springform herauslösen.
6. Zur Dekoration Walnüsse und Bananenchips grob hacken, auf dem oberen Rand des Kuchens verteilen und alles mit etwas Zimt bestreuen.

Tipp: Reife Bananen pürieren und vorher leicht karamellisieren – so verstärkst du das Aroma.

Nice to Know: Bananen verbessern Textur und Geschmack und machen den Kuchen schnell cremig.

Zutaten Brownie-Boden:

- 320 g Butter
- 340 g Zartbitterschokolade/-kuvertüre
- 320 g Mehl
- 80 g Backkakao
- 6 Eier
- 500 g Rohrzucker
- 1 EL Vanilleextrakt
- ½ TL Salz
- 120 g Zartbitterschokolade (geraspelt, zum Bestreuen)

Zutaten Käsekuchen-Schicht:

- 700 g Frischkäse
- 220 g Rohrzucker
- 3 Eier
- 2 TL Vanilleextrakt
- 3 gehäufte EL Mehl

Außerdem:

- 10–15 TL Pistaziencreme (nach Bedarf)
- 25 g Pistazienkerne (gehackt)
- Backblech mit Backpapier (ca. 30 × 40 cm)

Zubereitung

1. Für die Brownie-Schicht Butter mit Schokolade schmelzen und leicht abkühlen lassen. Eier, Zucker und Vanilleextrakt mit dem Salz cremig aufschlagen, Schoko-Butter-Mischung langsam einrühren, Mehl mit Kakaopulver vermengen und unterheben.
2. Für die Käsekuchenschicht Frischkäse, Zucker, Vanille und Eier cremig rühren, Mehl dazugeben und kurz unterheben, bis das Mehl gut eingearbeitet ist.
3. Die Hälfte der Brownie-Masse auf dem Backblech verteilen und glattstreichen, Käsekuchen-Creme gleichmäßig darüber geben, mit Teelöffeln Kleckse der Pistaziencreme gleichmäßig darauf verteilen und alles bei 170°C (O/U) 20 Minuten vorbacken.
4. Anschließend Käsekuchen-Pistazien-Schicht mit Pistazien bestreuen, restliche Brownie-Masse vorsichtig löffelweise darüber geben, gleichmäßig verteilen, mit geraspelter Schokolade bestreuen und für ca. 25 – 30 Minuten fertigbacken, bis die Oberfläche leicht fest ist, der Kuchen innen aber noch etwas weich.
5. Im geöffneten Ofen abkühlen lassen, dann mindestens 2 Stunden kalt stellen – besser über Nacht – in Stücke schneiden und servieren.

Tipp: Schmeckt auch hervorragend lauwarm mit Vanilleeis.

Brownies mit Käsekuchenkern

Doppelte Sünde: Schokoladige Brownies mit cremigem Käsekern

Nice to Know: Dieses Konzept wurde in den USA berühmt als „Brookies“.

Zubereitung

1. Für den Boden Cantuccini und Zartbitterschokolade grob hacken und in separaten Schalen beiseitestellen, Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen, die flüssige Butter sowie die Cantuccini-Brösel zugeben und alles zu einem Streuselteig verkneten.
2. 2/3 der Masse auf mit Backpapier belegtem Blech verteilen, gut andrücken und gleichmäßig mit der Schokolade bestreichen, den restlichen Teig kühl stellen.
3. Für die Quarkmasse alle Zutaten (außer Mandarinen) in einer großen Schüssel glattrühren, Mandarinen gut abtropfen lassen, vorsichtig unterheben und alles auf den Boden streichen.
4. Cantuccini-Streusel gleichmäßig darüber verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160°C (Umluft) ca. 60–70 Minuten backen, auskühlen lassen und in Schnitten geteilt genießen.

Tipp: Mandarinsaft und -abrieb in die Käsemasse geben und vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben



Zutaten Boden:

- 250 g Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)
- 500 g Butter
- 750 g Mehl
- 400 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 200 g Zartbitterschokolade

Zutaten Quarkmasse:

- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 200 g Sahne
- 1 kg Quark
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 Eier
- 200 g Schmand
- 200 g Sauerrahm
- 120 ml Öl

Außerdem:

- 1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht ca. 480 g)
- Backblech mit hohem Rand (ca. 30 x 40 cm)
- Backpapier

Cantuccini Mandarinenschnitte

Knusprige Cantuccini trifft zarte Mandarinen-Käsefüllung

NIC TO KNOW: Cantuccini (auch Biscotti) sind doppelt gebackene italienische Mandelkekse.

Eingeweckter Käsekuchen

Der Klassiker im Mini-Format – im Glas gebacken, perfekt portioniert

Tipp: Gläser nur bis 2/3 füllen, Deckel mit Gummi und Klammern verschließen und im Wasserbad backen. So hält der Kuchen mehrere Wochen – ideal als Geschenk!

Zubereitung

1. Ofen auf 160°C vorheizen (Umluft).
2. Quark mit Zucker, Zitronensaft und -abrieb glattrühren, anschließend erst den Grieß, dann die Eier und zuletzt die zerlassene Butter unter die Quarkmasse rühren.
3. Masse auf 12 ofenfeste Gläschen verteilen, sodass diese etwa zur Hälfte gefüllt sind, Gläschen im vorgeheizten Backofen 35 – 40 Minuten backen, anschließend komplett abkühlen lassen.
4. Für die Sauce die Beeren mit einer Gabel zerdrücken, mit Joghurt, Quark und Milch glattrühren und anschließend mit Zitronensaft und ggf. Honig abschmecken.
5. Sobald die Kuchen vollständig ausgekühlt sind, Gläser mit Sauce auffüllen und mit Beeren und Mandelblättern ausdekorieren.

Nice to Know: Käsekuchen lässt sich direkt in hitzebeständigen Deckelgläsern backen und luftdicht verschließen.

Zutaten Käsekuchen:

- 500 g Quark
- 200 g Zucker
- 100 g Butter
- 50 g Weichweizengrieß
- 4 Eier
- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)

Zutaten Beeren-Sauce:

- 200 g Joghurt
- 200 g Quark
- 1 Schuss Milch
- Saft einer Limette
- 1 Hand voll Beeren
- nach Bedarf Honig zum Süßen

Außerdem:

- ofenfeste Gläschen
- verschiedene Beeren zum Dekorieren
- Mandelblätter

Festliche Käsekuchen Torte

Opulente Käsekuchentorte für besondere Anlässe

Zubereitung

1. Für den Käsekuchen Springformen mit Backpapier auslegen, Quark, Mascarpone, Schmand, flüssige Butter, Eigelbe, Zitronenabrieb und Vanillemark hinzugeben.
2. In einem separaten Gefäß Stärke, Mehl und Zucker in der Milch glattrühren und mit der Eigelb-Quark-Mischung zu einer homogenen Masse verrühren, die Eiklare mit einer Prise Salz steif aufschlagen und vorsichtig unterheben.
3. Anschließend die Springformen mit jeweils ca. 450 g der Masse befüllen, auf 2 Backbleche verteilen, im Ofen so platzieren, dass beide Bleche nach oben genug Platz haben, für etwa 30 Minuten bei 180°C (O/U) backen, bis sie in der Mitte nicht mehr wabbeln, herausnehmen und mind. 30 Minuten abkühlen lassen. (Falls man nur 1 oder 2 Springformen hat, kann man auch gern nacheinander backen)
4. Für die Mascarpone-Creme Sahne, Eigelbe, Vanille-Mark und Zucker in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem, gleichmäßigem Rühren erwärmen, bis die Masse ganz leicht andickt, von der Herdplatte nehmen, die Gelatine sorgfältig unterrühren, anschließend die Masse in ein flaches Gefäß geben und im Kühlschrank mind. 1 Stunde runterkühlen, bis sie geliert.
5. Für das Frucht-Gelee ½ Mango in feine Würfel schneiden und gemeinsam mit dem Inneren der Passionsfrüchte in eine Schüssel geben. Die andere Hälfte der Mango mit Physalis, Sofort-Gelatine und Zucker pürieren und zu den Früchten geben,
6. Den angelierten Creme-Fond kurz glattrühren, dann mit dem Mascarpone ca. 1 Minute aufschlagen, bis die Masse heller und cremig wird und anschließend die Mousse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.
7. Zum Zusammenbauen der Torte nun einen der Käsekuchen-Böden auf eine Tortenplatte setzen, Tortenring innen mit Tortenrand-Folie auskleiden und um den Käsekuchen-Boden spannen.
8. Mascarpone-Creme spiralförmig darauf spritzen, die entstandenen Lücken mit dem Fruchtgelee auffüllen und so auch mit zwei weiteren Böden verfahren. Den 4. Boden zum Abschluss daraufsetzen und die Torte für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
9. Für die Buttercreme Butter, Puderzucker und Vanille-Mark hell und schaumig aufschlagen und hierbei löffelweise Vanillepudding hinzugeben.
10. Die ausgekühlte Torte aus der Form lösen, Tortenrandfolie vorsichtig abziehen und die Torte nun so mit der Buttercreme bestreichen, dass die Oberseite schön gleichmäßig wird, man an der Seite aber noch die Böden durchblitzen sieht. Erneut für mind. 30 Minuten kaltstellen und anschließend mit den Früchten ausgarnieren.

Tipp: Früchte erst kurz vor dem Servieren auflegen, damit sie Frische behalten – z. B. Mango-scheiben oder Passionsfrucht.

Zutaten Käsekuchen-Böden:

- 5 Eigelbe
- 5 Eiklare (steif geschlagen)
- 100 g Schmand
- 400 g Quark
- 50 g Butter (flüssig)
- 150 g Mascarpone
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 120 g Mehl
- 220 g Milch
- 220 g Rohrzucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- ½ Vanilleschote (Mark)
- 1 Prise Salz

Zutaten Mascarpone-Creme:

- 400 g Mascarpone
- 80 g Zucker
- ½ Vanilleschote (Mark)
- 2 Becher Sahne
- 4 Eigelb
- 3 Pck. Sofort-Gelatine

Zutaten Frucht-Gelee:

- 200 g Physalis
- 1 Mango (reif)
- 4 Passionsfrüchte
- 1 Pck. Sofort-Gelatine
- 50–60 g Zucker

Zutaten Buttercreme:

- 250 g Butter (Zimmertemperatur)
- 200 g Vanillepudding (Zimmertemperatur)
- ½ Vanilleschote (Mark)
- 30 g Puderzucker

Außerdem:

- Mango, Physalis, Passionsfrucht zur Deko
- Streichpalette und Spritztüte
- Tortenring, -folie und -platte
- 4 Springformen (24 cm Ø)

Nice to Know: Auch die Tortenböden bestehen hier aus einer Art Käsekuchen, der wie Buisquit daherkommt.

Heidelbeer Frischkäsekuchen

Leicht cremiger Kuchen mit saftigen Heidelbeeren

Zubereitung

1. Tortenring bei 26 cm Durchmesser fixieren und auf Tortenplatte stellen, Kekse fein zerkleinern, mit der Butter vermengen, gleichmäßig im Tortenring verteilen, leicht andrücken und 15 Min. kaltstellen.
2. Die Heidelbeeren verlesen, waschen, trocken tupfen und ein paar zur Dekoration beiseitestellen.
3. Frischkäse, Schmand und Quark mit Puderzucker, Gelatine, Vanillinzucker und Zitronenabrieb zu einer homogenen Masse verrühren, Sahne mit Sahnesteif fest aufschlagen und anschließend unter die Frischkäsemasse heben.
4. Die Hälfte der Masse gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen, die Hälfte der Heidelbeeren darauf geben, mit dem Rest der Masse bedecken, alles gut glattstreichen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
5. Kurz vor Ablauf der Zeit 1 EL Heidelbeergelee in einem kleinen Topf mit 1 TL Speisestärke und 1 TL Wasser glattziehen, unter Rühren erwärmen, bis die Speisestärke transparent wird, die restlichen Heidelbeeren hinzugeben, gut vermengen und 2 Minuten auf der Herdplatte ziehen lassen, sodass sich die Masse gut vermischt, die Beeren aber nicht weich werden, anschließend nur leicht abkühlen lassen, sodass die Masse nicht zu fest wird, gleichmäßig auf der Frischkäse-Masse verteilen und erneut für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nice to Know: Heidelbeeren liefern viele verschiedene Vitamine und eine natürliche Farbe.

Zutaten:

- 100 g Vollkorn Butterkekse
- 40 g Butter
- 250 g Quark
- 250 g Schmand
- 175 g Frischkäse
- 250 g Quark
- 80 g Puderzucker
- 1 ½ Pck. Sofort-Gelatine
- 1 Pck. Vanillinzucker
- ½ TL Zitronenabrieb
- 60 g Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 500 g Heidelbeeren
- 1 EL Heidelbeergelee
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Wasser

Außerdem:

- Tortenring (26 cm Ø)
- Torten- oder Servierplatte (mind. 30 cm Ø)

Tipp: Frische Blaubeeren nach dem Backen aufdrücken, danach mit wenig Tortenguss fixieren.

Zubereitung

1. Für den abgetropften Joghurt ein Sieb mit einem sauberen Küchentuch auslegen und auf eine Schüssel stellen. Joghurt hineingeben, die Seiten des Tuchs hochziehen, sodass die Masse zu einer Kugel geformt wird, dabei so viel Flüssigkeit wie möglich herausdrücken und es anschließend mit der Schüssel darunter zum weiteren Abtropfen für mindestens zwei Stunden (am besten über Nacht) in den Kühlschrank stellen, sodass ca. 300–350 g abgetropfter Joghurt übrigbleiben.
2. Für den Boden den Tortenring bei 26 cm fixieren, Thymian vom Stängel zupfen, bei Bedarf noch etwas feiner hacken und 1 EL davon in die flüssige Butter geben. Haferkekse zerkleinern und gut mit der Thymian-Butter vermischen. Masse gleichmäßig auf dem Boden des Tortenringes verteilen, fest andrücken und in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Käsekuchencreme den abgetropften Joghurt mit Frischkäse, Puderzucker und Zitronenabrieb glattrühren und in den Kühlschrank stellen.
4. Währenddessen Schokolade schmelzen, etwas abkühlen lassen und rasche unter die Käsekuchencreme rühren. Masse gleichmäßig auf dem Keksboden verteilen und den Käsekuchen für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Kurz vor dem Servieren den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen, Honig leicht erwärmen, bis er flüssig ist, die restlichen Thymianblätter hinzugeben und spiralförmig über den Käsekuchen träufeln.

Tipp: Den Honig nicht über 45 Grad erhitzen, da er sonst seine Nährstoffe und seine ursprüngliche Konsistenz verliert.

Honig Joghurt Cheesecake

Mediterraner Cheesecake mit feiner Thymiannote

Zutaten:

- 100 g Butter
- 200 g Haferkekse
- 1 ½ EL Thymianblätter (frisch)

Zutaten Käsekuchen:

- 500 g Joghurt (vollfett, abgetropft)
- 400 g Frischkäse Doppelrahmstufe
- 500 g Puderzucker
- ½–1 TL Zitronenabrieb
- 150 g weiße Kuvertüre
- 50 g Honig

Außerdem:

- Tortenring (26 cm Ø)

Nice to Know: Thymian bringt eine pikante Kräuternote; perfekt zu Joghurt und Honig.

Italienischer Zitronen Käsekuchen

Frischer, leichter Cheesecake mit intensiver Zitrusnote

Zubereitung

1. Zunächst Tortenring auf eine Tortenplatte stellen und bei 20 cm Durchmesser fixieren.
2. Für den Tortenboden Kekse in einem Mixer fein zerkleinern, mit flüssiger Butter vermengen, gleichmäßig im Tortenring verteilen, gut andrücken und für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank geben
3. Währenddessen Ricotta, Sahne und Mascarpone in einer Schüssel verrühren, Zitronenabrieb, Puderzucker und Zitronensaft hinzugeben, mit Sofort-Gelatine zu einer homogenen Masse verrühren, vorsichtig auf den Keksboden geben, glattstreichen und für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben.
4. Für die Glasur Wasser und Zucker in einen kleinen Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Stärke in einem kleinen Becher im Zitronensaft glattziehen und zum Zuckerwasser geben, Masse kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen, mit Kurkuma verrühren, bis ein schöner Gelbton entstanden ist und etwas abkühlen lassen, bevor es mit Hilfe eines Löffels vorsichtig und gleichmäßig auf der Käsecreme verteilt und für mindestens 2–3 weitere Stunden in den Kühlschrank gegeben wird.
5. Nach der Kühlzeit Kuchen vorsichtig mit Hilfe eines Messers aus der Form lösen und mit den Zitronenscheiben dekorieren.

Tipp: Am besten am Vortag backen – so entfalten sich Aromen besser.

Zutaten Boden:

- 200 g Dinkel-Butterkekse
- 80 g Butter (flüssig)

Zutaten Käsekuchen:

- 250 g Mascarpone
- 250 g Ricotta
- 160 g Puderzucker
- 1 Pck. Zitronenabrieb
- 100 g Schlagsahne
- 3 Pck. Sofort-Gelatine

Zutaten Glasur:

- 80 g Zitronensaft
- 20 g Speisestärke
- 80 g Zucker
- ¼ TL Kurkuma gemahlen

Außerdem:

- 1 Bio-Zitrone in dünnen Scheiben (gern Amalfi)
- Tortenring (20 cm Ø)
- Tortenplatte (mind. 26 cm Ø)

Käsekuchen Muffins mit Erdbeersauce

Kleine Käsekuchen zum Greifen,
mit fruchtiger Erdbeer-Sauce

Tipp: Falls die Kekse nicht exakt passen: 150 g Haferkekse fein zerbröseln, mit 60 g geschmolzener Butter vermengen, 1–2 EL pro Förmchen als Boden andrücken, dann wie oben fortfahren.

Zubereitung

1. Muffinblech mit Förmchen auslegen, je 1 Haferkeks als Boden hineinlegen.
2. Frischkäse, Zucker, Vanilleextrakt und Limettensaft glatt rühren, Eier nacheinander unterheben, Käsемasse gleichmäßig auf die Förmchen verteilen, bei 150°C (O/U) ca. 25–30 Minuten backen, leicht abkühlen lassen und anschließend für mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
3. Für die Erdbeersoße Erdbeeren waschen, klein schneiden, mit Gelierzucker und Zitronensaft in einen Topf geben, aufkochen, 3–4 Minuten sprudelnd kochen, mit Pürierstab glattziehen und abkühlen lassen.
4. Muffins aus Förmchen nehmen, auf Servierplatte setzen, mit Erdbeersauce übergießen, mit Erdbeerscheiben dekorieren und servieren.

 **Nice to Know:** Ideal für Picknick oder Buffets – handlich und portionsgerecht.

Zutaten Muffins (12 Stück):

- 12 Haferkekse
- 500 g Frischkäse
- 200 g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 2 EL Limettensaft
- 4 Eier
- Muffinförmchen (Papier oder Silikon)

Zutaten Erdbeersoße:

- 450 g Erdbeeren
- 75 g Gelierzucker (3:1)
- Saft von ½ Zitrone

Außerdem:

- Erdbeeren in Scheiben zur Dekoration

Käsekuchen vom Grill

Cremiger Käsekuchen, im Wasserbad auf dem Grill gebacken

Tipp: Käsekuchen in einer feuerfesten Form auf eine Wasserbad-Schale stellen, bei indirekter Hitze (180–200 °C) backen – so vermeidest du Risse und trockene Stellen.

Zubereitung

1. Für den Schoko-Cheesecake Cookies fein zerkleinern, mit der Butter vermengen, in hitzebeständige Gläser füllen, leicht andrücken und 15 Minuten kaltstellen.
2. Frischkäse, Quark und Ei verrühren, Zucker, Vanillezucker und Mehl hinzugeben
3. Schokolade grob hacken, schmelzen lassen und Sahne nach und nach einrühren. Ganache grob unter die Frischkäsemasse ziehen, anschließend in die vorbereiteten Gläser füllen und diese in eine Auflaufform stellen.
4. Grill vorheizen, Auflaufform auf das Rost stellen, drei Viertel hoch mit heißem Wasser füllen und bei geschlossener Grillhaube 15–20 Minuten backen.
5. Sobald der Cheesecake fertig ist, Beeren verlesen und auf die lauwarm abgekühlten Cheesecakes geben und mit gegrillten Pfirsichspalten servieren.

Nice to Know: Das Backen im Grill-Wasserbad sorgt für besonders cremige Konsistenz und zarte Oberfläche.

Zutaten:

- 75 g Schokoladen-Cookies
- 20 g Butter (weich)
- 200 g Frischkäse
- 150 g Quark
- 1 Ei
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 EL Mehl
- 50 g Zartbitterschokolade
- 4 EL Schlagsahne
- heißes Wasser
- 250 g Beeren (gemischt)

Außerdem:

- 6 hitzefeste Weck-Gläser
- große Auflaufform

Käse Streuselskuchen mit Stachelbeeren

Fruchtig-säuerlicher Käsekuchen mit knusprigen Streuseln

Zutaten Mürbeteig:

- 250 g Dinkelmehl
- 125 g kalte Butter in Würfeln
- 125 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

- 500 g Magerquark
- 150 g weiche Butter
- 125 g Rohrzucker
- 2 Eier
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver

Außerdem:

- 500g Stachelbeeren
- 2 EL Puderzucker
- Springform (26 cm Ø)
- Backpapier und Fett für die Form

Nice to Know: Stachelbeeren enthalten viel Pektin, ein natürliches Geliermittel – dadurch werden sie beim Backen angenehm Kompottartig und binden die Fruchtschicht auf natürliche Weise.

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen, Springform mit Backpapier auslegen und den Rand fetten, Stachelbeeren waschen und ggf. Stiel- und/oder Blütenansatz entfernen.
2. Für den Mürbeteig Butter mit Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel zu einer Streuselmasse verkneten. 2/3 der Streusel auf den Boden der Springform geben, gleichmäßig verteilen, etwas andrücken und mehrfach mit einer Gabel einstechen.
3. Für die Füllung Butter und Zucker mit den Quirlen schaumig aufschlagen und nacheinander die Eier hinzufügen. Anschließend Magerquark und Puddingpulver kurz unterrühren und Füllung auf den Kuchenboden streichen, mit Stachelbeeren belegen und alles ca. 60 Minuten backen.

Tipp: Streusel nicht zu dick – lieber nach dem Backen extra Streusel hinzufügen gegen Feuchtigkeit..

Limetten Käsekuchen

Köstlich frischer Cheesecake mit spritziger Limetten-Cremigkeit

Zubereitung

1. Zunächst Tortenring auf eine Tortenplatte stellen und bei 26 cm Durchmesser fixieren.
2. Haferkekse fein zerbröseln, mit flüssiger Butter vermengen, gut verteilt als Boden in der Springform festdrücken und Kalt stellen, während die Creme vorbereitet wird.
3. Frischkäse, Mascarpone, Joghurt und Puderzucker glatt verrühren, Limetten heiß abwaschen, Schale fein abreiben, Saft auspressen.
4. Beides in die Creme einrühren, Gelatine Fix direkt unter die Masse rühren, Creme auf den vorbereiteten Boden geben, glattstreichen und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Nach Belieben mit Limettenscheiben und/oder -abrieb garnieren.

Tipp: Feiner Limettenabrieb und etwas Limettensaft bringen extra Frische.

Zutaten Boden:

- 200 g Haferkekse
- 80 g Butter (geschmolzen)

Zutaten Creme:

- 350 g Frischkäse
- 250 g Mascarpone
- 150 g Naturjoghurt
- 150 g Puderzucker
- 2 Limetten (Saft und Abrieb)
- 1 Pck. Gelatine Fix (für 750 g Flüssigkeit)

Außerdem:

- Springform (ca. 20–24 cm Ø) mit Backpapier ausgelegt
- Tortenring und -platte

Nice to Know: No-Bake-Käsekuchen sind vor allem im Sommer beliebt, da sie ohne Ofen zubereitet werden und meist mit Gelatine oder Agar-Agar fest werden.

Macarons mit Käsekuchen Füllung

Feine französische Macarons mit cremig frischer Cheesecake Creme

Zubereitung

1. Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, $\frac{1}{2}$ des Puderzuckers nach und nach einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt, Puderzucker und Mandeln vermischen, sieben und portionsweise unterheben.
2. Teig in zwei gleich große Portionen teilen, bei einer Lebensmittelfarbe zugeben, vorsichtig unterziehen und beide Massen in je einen Gefrierbeutel füllen.
3. Spitzen der Gefrierbeutel abschneiden und die Beutel gleichmäßig in den Spritzbeutel mit Lochtülle füllen, kleine Tupfen ($\varnothing$ ca. 3 cm) auf mit Backpapier belegtes Blech spritzen und das Blech leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, um die Luftblasen in der Masse zu lösen.
4. Macarons 30–45 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis ihre Oberfläche trocken ist, zum Ende der Trocknungszeit Backofen auf 140°C Umluft vorheizen, Macarons anschließend ca. 12–14 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.
5. Währenddessen für die Füllung Frischkäse und Puderzucker glatrühren und in einen Spritzbeutel füllen, Heidelbeerkonfitüre in kleinen Klecksen auf die Hälfte der Macaronshalen geben, Frischkäsecreme rundherum aufspritzen, zweite Schale aufsetzen, leicht andrücken.
6. Mindestens 2 Stunden kühl stellen, besser über Nacht.

Nice to Know: Macarons erfordern Genauigkeit – die „Haut“ vor dem Backen ist oft entscheidend.

Zutaten Macarons:

- 2 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 120 g Puderzucker
- 90 g gemahlene Mandeln
- Natürliche Lebensmittelfarbe violett (nach Bedarf)

Zutaten Füllung:

- 100 g Doppelrahmfrischkäse
- 40 g Puderzucker
- Heidelbeerkonfitüre (zum Füllen)

Außerdem:

- Backblech mit Backpapier ausgelegt
- Spritzbeutel mit großer Lochtülle
- 2 Gefrierbeutel

Tipp: Cheesecake-Creme erst nach dem Abkühlen aufschlagen, damit sie stabiler ist und die Schalen nicht durchweicht. Macarons lassen sich gut vorbereiten und 1–2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

Matcha-Käsekuchen

Japanisch inspirierte Variante mit aromatischem Grüntee und frischer Limette

Tipp: Verwende hochwertigen Ceremonial Matcha; rühre ihn zuerst in einem kleinen Teil der Käsemasse glatt an, dann unterheben.

Zubereitung

1. Knuspermüsli fein zerkleinern, mit geschmolzener Butter vermengen und als Boden in die Springformdrücken.
2. Frischkäse, Pistazienpaste, Matchapulver, Zucker, Salz, Schmand und Vanilleextrakt kurz glattrühren, Eier und Eigelbe einzeln untermischen, Speisestärke im Wasser auflösen, unter die Masse ziehen und alles auf dem Müsliboden verteilen.
3. Springform in die Auflaufform stellen, diese zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen und vorsichtig in den Backofen geben, bei 150°C (O/U) ca. 50 Minuten backen, bis er durchgebacken, aber noch leicht wackelig ist.
4. Anschließend erst im leicht geöffneten Ofen 15 Minuten ausdampfen lassen, dann für mind. 3 Stunden, besser über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
5. Vor dem Servieren mit Matcha-Puderzucker-Mix bestäuben und ggf. mit Matcha-Schokolade dekorieren.

Nice to Know: Matcha liefert Antioxidantien und schöne grüne Farbe.

Zutaten Boden:

- 250 g Knuspermüsli
- 100 g Butter (geschmolzen)

Zutaten Füllung:

- 680 g Frischkäse
- 80 g Pistazienmus
- 1 ½ TL Matchapulver
- 100 g Zucker
- ½ TL Salz
- 80 ml Wasser
- ½ TL Speisestärke
- 80 g Schmand
- ½ TL Vanilleextrakt
- 3 Eier
- 2 Eigelbe

Außerdem:

- 30 g Puderzucker + ½ TL Matcha (gesiebt vermischt)
- Gehobelte und/oder gestückelte Matcha-Schokolade
- Springform (ca. 24 cm Ø) mit Backpapier ausgelegt und mit Alufolie eingeschlagen
- Auflaufform, (mind. 30 cm Ø)

New York Cheesecake mit Salted Caramel

Cremig purer New York Stil
mit süß salziger Karamell Note

Zubereitung

1. Für Mürbeteigboden Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Butter zu Teig verkneten, den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, Teig darin andrücken, im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 12 Minuten vorbacken und etwas auskühlen lassen.
2. Frischkäse mit Zucker und Schmand kurz zu einer homogenen Masse verrühren, Mehl vorsichtig unterheben, Eier und Eigelb einzeln unterrühren – nur kurz, nicht luftig schlagen – und die Frischkäsemasse gleichmäßig auf dem Mürbeteig-Boden verteilen.
3. Die Springform außen mit Alufolie abdichten, in eine Auflaufform stellen, heißes Wasser angießen (halbe Höhe der Springform) und alles bei 160°C (O/U) ca. 60 Minuten im Wasserbad backen.
4. Backofen ausschalten, Tür leicht öffnen und den Kuchen ca. 1 Stunde im Ofen abkühlen lassen, danach herausnehmen und für 4–6 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank vollständig auskühlen lassen.
5. Für die Karamellsauce Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren, Sahne langsam zugeben (Vorsicht: sprudelt stark), den Zucker unter ständigem Rühren lösen und ca. 20 Minuten leicht einkochen lassen, mit Prise Salz abschmecken und abkühlen lassen.
6. Gekühlten Cheesecake vorsichtig aus der Springform, mit Karamellsauce überziehen und mit grobem Meersalz und gehackten Karamellbonbons garniert servieren.

Nice to Know: Der New York Cheesecake wurde im frühen 20. Jahrhundert populär und durch einen deutschen Einwanderer in die USA gebracht.

Tipp: Wenn man die doppelte Menge der Karamellsauce herstellt und direkt nach der Zubereitung in einem gut ausgespülten Glas luftdicht verschließt, hat man einen leckeren süßen Brotaufstrich, der ca. 3 Wochen im Kühlschrank haltbar ist.

Zutaten Mürbeteigboden:

- 150 g Mehl
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter

Zutaten Käsekuchenmasse:

- 900 g Doppelrahm-Frischkäse (Zimmertemperatur)
- 200 g Zucker
- 200 g Schmand (Zimmertemperatur)
- 3 EL Mehl
- 3 Eier
- 1 Eigelb

Zutaten Karamellsauce:

- 100 g Rohrrohrzucker
- 400 ml Schlagsahne
- 1 Prise Salz

Außerdem:

- Springform (26 cm Ø)
- Alufolie
- Auflaufform (für Wasserbad)
- Karamellbonbons und Meersalz zum Dekorieren)

Pistazien Käsekuchen Torte

Cremig, nussig, unwiderstehlich –
der Cheesecake mit feinem Pistazien-Twist

Zutaten Boden:

- 100 g Vollkorn-Butterkekse
- 40 g Pistazien
- 45 g Butter (flüssig)

Zutaten gebackener Käsekuchen:

- 800 g Frischkäse Doppelrahm Stufe
- 2 EL Pistazienmus
- 200 g Schmand
- 160 g Rohrohrzucker
- 1 Pck. Vanillepudding Pulver
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 25 g Pistazienkerne (gehackt)

Zutaten Pistazien-Creme:

- 250 g Mascarpone
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 2 Pck. Gelatine
- 175 g Frischkäse
- 60 g Pistazienmus
- 25 g gehackte Pistazien
- 200 g Pistaziencreme

Zutaten Guss:

- 100 g Pistaziencreme
- 50 g Sahne
- 25 g weiße Schokolade

Außerdem:

- 200 g Himbeeren
- Springform (24 cm Ø)
- Pistazienkerne, -Macarons, -Kekse, und Himbeeren zur Dekoration

Zubereitung

1. Für den Boden Kekse zusammen mit den Pistazien fein zerkleinern, mit flüssiger Butter vermischen, den Boden einer 24 cm Springform mit Backpapier auslegen, die Keksmischung darauf verteilen und festdrücken.
2. Für den gebackenen Käsekuchen Frischkäse, Schmand, Pistazienmus, Puddingpulver, Salz und Zucker verrühren, anschließend die Eier nach und nach unterrühren.
3. Anschließend Pistazienkerne unterheben, die Creme auf den Keksboden geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 140°C (O/U) ca. 50 Minuten backen, danach die Temperatur auf 160°C hochstellen und weitere 30 Minuten fertigbacken.
4. Im Backofen ausdampfendes lassen und anschließend für mindestens 2 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.
5. Für die Pistaziencreme Mascarpone mit Frischkäse, Pistazienpaste und -mus mit der Gelatine verrühren, Schlagsahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unterheben.
6. Himbeeren verlesen und waschen, gebackenen Käsekuchen aus der Kühlung nehmen, Tortenring darum spannen und den Kuchen gleichmäßig mit Himbeeren belegen.
7. ½ der Pistazien-Creme darüber geben, mit Pistazienkernen bestreuen, mit zweiter Hälfte der Creme bedecken, glattstreichen und die Torte für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
8. Für den Guss Pistaziencreme und Schokolade im Wasserbad schmelzen, Sahne erhitzen, über die Masse gießen, alles gut verrühren und über die abgekühlte Käsekuchen-Torte streichen, ca. 15 Minuten fest werden lassen und mit Pistazien, Macarons, Keksen und Himbeeren garniert servieren.

Tipp: Einen Teil der Pistazien fein mahlen, einen anderen grob hacken – für Textur. Um eine höhere Torte zu bekommen, habe ich eine 20 cm Springform verwendet

Rübli Käsekuchen

Großartige Kombination aus saftigem Möhrenkuchen und cremigem Käsekern

Zubereitung

1. Für den Rübli-Kuchen Butter und Zucker cremig-schaumig aufschlagen, Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver, Natron und Gewürze mischen und kurz einrühren, Apfel und Karotten untermischen, den Teig in die Springform füllen und glattstreichen.
2. Für die Käsekuchenmasse Eier mit Zucker, Vanillepaste und Zitronensaft verrühren, Quark, Frischkäse und Stärke zugeben, alles kurz glattrühren und vorsichtig löffelweise auf Karottenmasse geben.
3. Kuchen bei 170°C (O/U) ca. 60 Minuten backen und ggf. 10–20 Minuten vor Ende der Backzeit mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.
4. Im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen, danach kaltstellen (mind. 2 Stunden, besser über Nacht).
5. Für das Topping Frischkäse, Schmand, Puderzucker und Vanille glattrühren, gleichmäßig auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen und mit Marzipanmöhren und gehackten Nüssen ausgarnieren.

Nice to Know: Der klassische Rüblkuchen kommt aus dem Aargau, einem Schweizer Kanton, das auch „Rüebli-Kanton“ genannt wird, weil dort so viele Karotten angebaut werden.

Tipp: Möhren fein raspeln und gut ausdrücken – das verringert Feuchtigkeit und verbessert Backergebnis.

Zutaten Rübli-Kuchen:

- 200 g weiche Butter
- 180 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Dinkelmehl
- 125 g gemahlene Mandeln
- 1½ TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Muskat
- 150 g geriebener Apfel
- 200 g geraspelte Karotten

Zutaten Käsekuchen-Masse:

- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 1 TL Vanillepaste
- 2 TL Zitronensaft
- 30 g Speisestärke
- 250 g Quark
- 150 g Frischkäse

Zutaten Topping:

- 100 g Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- 50 g Schmand
- ½ TL Vanilleextrakt

Außerdem:

- Springform (24 cm Ø) mit Backpapier
- 12 Marzipanmöhren
- Gehackte Nüsse zur Deko

Schneller Käsekuchen ohne Boden

Blitz Variante ohne Aufwand –
cremig und köstlich

Tipp: Backzeit circa 30–40 Minuten –
Mit Holzstäbchen reinstechen:
leicht feuchte Krümel = perfekt.

Zutaten:

- 1000 g Quark
- 250 g Butter
- 6 Eier
- 100 g Mehl
- 250 g Rohrzucker
- ½ Pck. Backpulver
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 1 TL Zitronensaft

Außerdem:

- Springform (26 cm Ø)
- 1–2 TL Puderzucker

Zubereitung

1. Alle Zutaten miteinander mischen, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 170°C (O/U) ca. 60 Minuten backen.
2. Anschließend den Kuchen im Ofen abkühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt, vor dem Servieren vorsichtig mit Hilfe eines langen Messers vom Tortenring lösen und mit etwas Puderzucker dekoriert servieren.

Nice to Know: Ohne Boden spart man Zeit und Kalorien – ca. 120–150 kcal pro Stück!

Zubereitung

1. Springform mit Backpapier auslegen und Rand etwas einfetten und sorgfältig mit Alufolie einschlagen, damit später kein Wasser eindringen kann.
2. Die Schokokekse in einem Mixer zerbröseln mit flüssiger Butter vermischen, in die vorbereitete Form füllen, zu einer ebenen Schicht zusammendrücken und kaltstellen.
3. Schokolade grob hacken, schmelzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Frischkäse mit Xylit und Kakao bei niedriger Geschwindigkeit verrühren, bis sich alles gut verbunden hat. Sahne, Tonkabohnen-Paste, Eier und Eigelb hinzufügen und unterrühren, die geschmolzene Schokolade mit Kakaonibs unterheben, bis die Mischung etwas andickt und dunkler wird.
4. Anschließend die Masse in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Die eingepackte Form dann in die Auflaufform stellen und rundum etwa zur Hälfte mit heißem Wasser auffüllen, in die Mitte des Ofens stellen und etwa 65 Minuten backen, bis die Ränder fest geworden sind, es aber in der Mitte noch etwas wobbelt.
5. Aus dem Ofen holen, Form aus dem Wasser nehmen, Alufolie entfernen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
6. Währenddessen für die Ganache Schokolade hacken, in eine hitzebeständige Schüssel geben und zur Seite stellen, Butter und Sahne in einen kleinen Topf geben, aufkochen lassen, über die gehackte Schokolade gießen und so lange verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. $\frac{3}{4}$ der Ganache auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und anschließend ebenmäßig über den Kuchen gießen und an den Seiten runtertropfen lassen. Käsekuchen und den Rest der Ganache in einem hohen Rührgefäß in den Kühlschrank stellen. Wenn die verbliebene Ganache fest geworden ist, kurz mit einem Handrührgerät aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Den Kuchen mit einigen Ganache-Tupfen, Schokoladenstücken und -konfekt sowie Kakaonibs dekorieren.

Zutaten Boden:

- 200g Schokoladen-Butterkekse
- 60g Butter (flüssig)

Zutaten Käsekuchen:

- 350 g Zartbitter Schokolade (mind. 80 %)
- 700g Frischkäse (Zimmertemperatur)
- 200g Xylit (oder Zucker)
- 3 EL Kakaopulver
- 3 EL Kakaonibs (oder Chunks)
- 4 Eier (Zimmertemperatur)
- 1 Eigelb (Zimmertemperatur)
- 200g Schlagsahne (Zimmertemperatur)
- 1 TL Tonkabohnen-Paste

Zutaten Ganache:

- 250 g Zartbitter-Schokolade (mind. 80 %)
- 300 g Schlagsahne
- 50 g Butter

Außerdem:

- Schokoladenstücke und -konfekt zum Dekorieren
- Kakaonibs zum Bestreuen
- Spritzbeutel mit Sterntülle
- Springform (26 cm Ø)

Tipp: Hochwertige Zartbitter Schokolade schmelzen und in die Käsemischung einarbeiten – mehr Schoko, weniger Zucker.

Schoko Käsekuchen

Herrlich schokoladige Fusion
aus Cheesecake und Schokokuchen

NICE TO KNOW: Die erste Schokoladen-Käsekuchen-Variante entstand in den USA – eine beliebte Abwandlung, die vor allem bei Kindern und Schoko-Fans sehr beliebt ist.

Veganer Käsekuchen

Cremiger Käsekuchen ohne tierische Zutaten –
komplett pflanzlich

Tipp: Alle Zutaten nur kurz verrühren, damit
die Masse nicht zu flüssig wird.

Zutaten Boden:

- 200 g veganes Karamellgebäck
- 60 g vegane Butter (geschmolzen)

Zutaten Füllung:

- 400 g veganer Skyr Natur
- 400 g veganer Skyr Vanille
- Saft von ½ Zitrone
- ½ TL Vanilleextrakt
- 150 g Rohrzucker
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 1 Pck. Backpulver
- ½ TL Zitronenabrieb
- 40 g gehobelte Mandeln
- 1 Becher vegane Schlagsahne

Außerdem:

- Springform (20–24 cm Ø) mit Backpapier ausgelegt
- 2 EL gehobelte Mandeln zur Dekoration

Zubereitung

1. Karamellgebäck fein zerkleinern, mit geschmolzener Butter vermengen, auf dem Boden der Springform verteilen, fest andrücken und kühl stellen.
2. Skyr, Zitronensaft, Vanille, Zucker, Puddingpulver, Backpulver und Zitronenabrieb glatt verrühren, vegane Sahne steif schlagen und gemeinsam mit den gehobelten Mandeln vorsichtig unterheben
3. Masse auf Keksboden geben, glattstreichen und bei 160°C (O/U) ca. 50–60 Minuten backen, anschließend ca. 1 Stunde im Ofen auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen, nach Wunsch mit Mandeln garnieren und für mind. 2 weitere Stunden (oder über Nacht) kaltstellen.

Nice to Know: Pflanzlicher Skyr ist die vegane Variante des traditionellen isländischen Skyr – cremig, proteinreich, fettarm – aber auf Basis von Soja, Hafer, Mandeln oder Kokos.

Zupfkuchen mit Kirschen

Ein Klassiker wird fruchtig! Eine unwiderstehliche Kombination aus dunklem Mürbeteig, hellem Käsekuchen und saftigen Kirschen

Tipp: Der Mürbeteig lässt sich besser formen und zupfen, wenn er vorher gut durchgekühlt wurde.

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und Salz vermengen, Butter und Eier nach und nach zugeben und zu glattem Teig verkneten.
2. Etwas mehr als die Hälfte des Teiges auf dem Backblech verteilen und andrücken, die andere Hälfte kühl stellen.
3. Eier und Zucker schaumig aufschlagen, Quark, Öl, Puddingpulver sowie Zitronensaft und -abrieb kurz unterrühren. Die Hälfte der Quarkmasse auf den Mürbeteigboden geben, die Kirschen gleichmäßig darauf verteilen, mit restlicher Masse bedecken und bei 175°C (O/U) ca. 20 Minuten vorbacken.
4. Anschließend gekühlten Mürbeteig in Stücke zupfen, auf dem Kuchen verteilen, für weitere 30 Minuten backen, komplett auskühlen lassen und in Quadrate geschnitten servieren.

Nice to Know: Zupfkuchen ist eine geniale Mischung aus Schokoladen-Mürbeteig und Käsekuchen und stammt aus den 1960er-70er Jahren der DDR-Zeit.

Zutaten Mürbeteig:

- 450 g Mehl
- 30 g Kakao
- 1 Pck. Backpulver
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Gr. M)
- 275 g Butter (kalt, in Stücken)

Zutaten Belag:

- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 150 g Zucker
- 600 ml Milch
- 1000 g Magerquark
- 4 Eier
- 150 g Öl (neutral)
- 2 EL Zitronensaft
- ½ TL Zitronenabrieb
- 500 g Kirschen (TK, aufgetaut und gut abgetropft)

Außerdem:

- Backblech (30x40 cm) mit Backpapier ausgelegt



Impressum

Herausgeber: Gebrüder Gerstenberg GmbH & Co. KG

Geschäftsführer: Daniel Gerstenberg, Max Hase

Redaktionell verantwortlich: Sarah Puzik

Set & Fotos: Sarah Puzik

Layout und Gestaltung: Vincent Koppe

Verlagsleitung Lesermarkt: Christin Himmelmann

Verlag: Gebrüder Gerstenberg GmbH & Co. KG

Postfach 100 555, 31105 Hildesheim

Rathausstraße 18–20, 31134 Hildesheim

Telefon (0 51 21) | 06-0, Telefax (0 51 21) | 06-2 17

E-Mail: marketing@hildesheimer-allgemeine.de

Internet: www.hildesheimer-allgemeine.de

Die Verlagsbeilage ist in all ihren Teilen urheberrechtlich geschützt.

Ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Verlages dürfen diese Verlagsbeilage oder einzelne in ihr enthaltene Beiträge und Abbildungen weder vervielfältigt noch verbreitet werden. Dies gilt ebenso für die digitalisierte Verbreitung, die Aufnahme in elektronische Datenbanksysteme und die Vervielfältigung auf CD-ROM oder anderen Datenträgern.

Erfüllungsort und Gerichtsstand: Hildesheim