

Zergeht auf der Zunge: Cremiger Käsekuchen mit Zitrone



Wie ich euch schon berichtet habe, waren meine Freundin Celina und ich bei ihrem Besuch in der Küche aktiv. Inspiriert hatte uns der berühmte [Käsekuchen von Stefan](#), den es hier auf den Wochenmärkten und in zahlreichen Cafés zu kaufen gibt. Solch eine Cremigkeit habe ich bisher noch nirgends sonst gekostet – wenn ihr die Möglichkeit habt, in Freiburg oder Umgebung ein Stück zu essen, tut es auf jeden Fall! Je nach Saison gibt es den Käsekuchen klassisch oder mit Apfel/Zimt, Mohn, Kirschen oder Mandarine.



Unser Käsekuchen am Wochenende kam an sein Münstermarkt-Vorbild schon fast heran! Cremig und süchtig lecker war er und wir gaben noch ein paar halbe Amarenakirschen hinein, die ihm ein wunderbares Aroma gaben. Leider war der Kuchen zu schnell aufgefuttert – ich konnte ihn nicht mehr fotografieren.

Aber als ich Quark- und Crème fraîche-Reste im Kühlschrank sah, backte ich spontan einen weiteren Käsekuchen, der zwar wieder andere Zutaten hatte und nicht ganz so cremig (Celina und ich nahmen Sahne und Crème fraîche), dafür aber noch fluffiger und leichter geworden ist und der wunderbar nach Zitrone schmeckt. Ja ich weiß, ich habe schon einige Käsekuchen auf dem Blog, mit [Zitrone-Apfel](#), [Aprikosen](#), [weißer Schoki](#), [bodenlos mit Gries](#) oder auch [vegan mit Beeren-Streifen-Look](#).

Aber mal ehrlich, Käsekuchen ist ein Klassiker und Klassiker gehen immer (wieder)! =)

Für eine Springform von ca. 18 cm Durchmesser:

Mürbteig:

200 g Mehl

100 g kalte Butter

50 g Zucker

1 Prise Salz

(1-2 EL Milch)

Die trockenen Zutaten für den Mürbteig in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen darüber geben und mit einem Löffel oder den Fingern mit dem Mehl zu Krümeln reiben. Nach und nach verbinden sich die Zutaten zu einem Teig. Wahrscheinlich muss man zumindest 1 EL Milch zugeben, damit er homogen und glatt wird. Der Teig lässt sich dann direkt auf wenig Mehl gut ausrollen und in die Form legen. (Falls er zu warm ist, kurz in den Kühlschrank legen.)

Den Rand eher hoch ansetzen und noch nicht zurechtschneiden. Die Form mit dem Teig kalt stellen und alle Zutaten für die Käsemasse zusammen mischen.

Käsemasse:

200 g Crème fraîche

250 g Quark 20%

100 g Zucker

2 Eier

Saft einer halben Zitrone

Abgeriebene Schale einer Zitrone

2 TL Stärke

Alle Zutaten in eine Schüssel wiegen, die Eier und die Zitrone dazu geben und alles mit dem Schneebesen oder dem Handmixer zu einer glatten Masse verrühren.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Masse auf den Mürbteigboden gießen, dann den Rand gleichmäßig zurechtschneiden, so dass er die Masse um ca. 0,5 cm überragt. Vorsicht, dass dabei die Form nicht angekratzt wird! (Aus dem restlichen Teig Butterkekse backen.)

Den Kuchen für ca. 45 Minuten backen, dabei im Auge behalten und eventuell auch einmal drehen, wenn er (wie bei mir) ungleichmäßig bräunt. Wenn er leicht nach oben aufgegangen ist, goldbraun ist und die Masse sich fest anfühlt, ist der Kuchen gut.

Abkühlen lassen, dann aus der Form lösen – und genießen. =)



Wie mögt ihr Käsekuchen am liebsten? Klassisch oder mit Frucht drin oder Streuseln drauf?
Ich freue mich über eure Kommentare und hoffe, meine sommerlich-erfrischende Variante gefällt euch! =)
Habt genussvolle Sommertage,
eure Judith

