

# Ostern mal indisch: Käsekuchen mit Karotte und Grieß



Da Ostern immer näher rückt, möchte ich heute mal noch meine indisch inspirierte Version eines Käsekuchens teilen, der in meiner Familie schon ewig zum Standardrepertoire gehört. Den [Käsekuchen mit Grieß und Zitrone](#) habe ich neulich mit Karotten, Rosinen und Gewürzen angereichert. Die Idee bekam ich durch das intensive Schmökern eines indischen Kochbuchs für den indischen Abend, den ich neulich für Freunde organisiert habe.

In Indien gibt es ja ein Karottendessert, für das Karotten geraspelt und ganz lange geköchelt werden, wodurch das Gericht seine Süße erhält. Ein Dessert, das ich auch für meine Gäste gekocht habe, ist ein buttriger Grießbrei mit Gewürzen,

Rosinen und Mandeln.

Beides habe ich im Käsekuchen kombiniert und Naschkater und ich waren so begeistert, dass der Kuchen keine zwei Tage überlebte – ohne Gäste, wohlgemerkt.

Wer also an Ostern oder auch nur bei Käsekuchenhunger mal  
etwas Bes



sonder  
es ausprobieren möchte und die indische Küche mag, für den ist  
dieser Kuchen sicher eine Köstlichkeit. Mein Pa wird hier  
sicher dankend ablehnen – indisch ist gar nicht sein Ding und

Käsekuchen mag er lieber klassisch. Aber auch für solche Naschkatzen und -kater gibt es hier auf dem Blog ja viele feine Möglichkeiten. =)

**Für 1 Springform (Ø 26 cm):**

200 g Karotte, grob gerieben  
4 Eier, getrennt  
100 g Butter  
100 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
 $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver  
4 gestr. EL Grieß  
1 gestr. TL Kardamom, gemahlen  
1 gestr. TL Zimt, gemahlen  
2-3 EL Rosinen  
500 g Magerquark  
250 g Quark 40% Fett  
150 g Schmand  
Fett und Gries für die Form

Die Form fetten und mit Grieß austreuen. Die Karottenraspeln in einen Topf geben, einen Schuss Wasser angießen und bei starker Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Wenn das Wasser fast verkocht ist, noch kurz den Deckel auflegen und den Herd ausschalten. Es reicht, wenn die Karotten bissfest sind. Dann abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Gewürze und Eigelbe schaumig rühren. Grieß mit Backpulver vermischen und einrühren, dann den Quark und den Schmand sowie die Karotte und die Rosinen untermischen. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und 40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Nach Belieben mit etwas Puderzucker bestreuen und mit österlicher Deko oder Schoko-/Marzipankarotten verzieren.



Ich wünsche euch schon mal ein erholsames und sonniges Osterwochenende! Macht euch schöne und genussvolle Tage!  
Eure Judith

