Omas Käsekuchen

Als letztes Wochenende die Naschkatzeneltern da waren, haben wir natürlich bei unseren Ausflügen auch Kuchen geschlemmt. Bei einem Stück Käsekuchen kamen wir auf Omas Rezepte zu sprechen, denn meine Ma erzählte, dass Omas Käsekuchen damals bei allen heiß begehrt war und sie zu Anlässen immer diesen Kuchen mitbringen sollte. Ich dagegen konnte mich nicht erinnern, mal mit ihr Käsekuchen gebacken zu haben oder in den Genuss gekommen zu sein.
Also stöberte ich in Omas handgeschriebenen Rezeptheftchen und stieß auf zwei Rezepte für Käsekuchen. Naschkatzenmama entschied, dass das erste Rezept der berühmten Version entsprechen müsste und gestern machte ich Käsekuchengroßeinkauf und backte ihn nach.

Omas Käsekuchen

Selten genug, aber es kommt vor: ich hielt mich diesmal (fast) vollständig ans Rezept! Lediglich das Mehl, das früher vermutlich Weizenmehl 405 gewesen war, wurde durch Dinkel 630 ersetzt. Vanillezucker hatte ich nicht mehr, also nahm ich das Mark einer halben Vanilleschote und ein wenig Zitronenzucker (selbst gemacht aus getrockneten Zitronenschalen, mit Zucker pulverisiert) für die Masse.
Im Rezept stand übrigens auch, dass der Boden mit Aprikosenmarmelade bestrichen wird. Das kannte ich so nicht bei Käsekuchen und ließ es weg, aber vielleicht gibt das noch eine extra leckere Note – einen Versuch ist es sicher wert.
Natürlich stand auch keine Backzeit oder Temperatur dabei, wie das gerne so ist bei alten Rezepten. Offenbar wusste (haus)frau das eben einfach. Ich backte also nach Optik, Gefühl und Erfahrung – und ergänzte diese Info dann im Rezept. =)

Omas Käsekuchen

Heraus kam ein wirklich köstlicher Käsekuchen, der wunderbar luftig-fluffig ist, sahnig-cremig schmeckt und dabei eine schöne Frische hat durch den säuerlichen Quark. Meine drei Testesser waren begeistert und ich hoffe, ihr werdet es auch sein! Über Rückmeldung freue ich mich!

Für 1 große Springform:

TEIG

250 g Mehl (Dinkel 630)
100 g Butter, gewürfelt
1 Ei
70 g Zucker
(etwas Wasser)
(nach Belieben: Aprikosenkonfitüre)

KÄSEMASSE

250 g Quark/Schichtkäse (20% Fett)
500 g Magerquark
2 Päckchen Vanillezucker
(oder Mark von ½ Vanilleschote)
150 g Zucker
50 g Speisestärke
4 Eigelb (Eiweiß zu Schnee)
1 Becher süße Sahne

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig vermengen. Falls Ei und Butter nicht ausreichend Flüssigkeit hergeben, noch ein, zwei Esslöffel Wasser zufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gleichmäßig in eine gefettete Springform drücken und einen Rand formen. Nach Belieben dünn mit Konfitüre bestreichen und die Form in den Kühlschrank stellen.
Für die Käsemasse alle Zutaten bis auf Eiweiß und Sahne in eine Schüssel wiegen und verrühren. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Das Eiweiß steif schlagen, dann die Sahne steif schlagen. Beides unter die Käsemasse heben und diese auf dem Boden verteilen und glatt streichen.
Den Käsekuchen ca. 50 Minuten backen.
Nach 10-15 Minuten noch einmal aus dem Ofen nehmen und mit einem scharfen Messer zwischen Rand und Käsemasse rundherum entlang fahren. So reißt der Kuchen in der Mitte nicht ein beim Backen (zumindest funktioniert dieser Trick bei mir immer super).
Wenn der Kuchen goldbraun und aufgegangen ist, aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen.

Omas Käsekuchen

Natürlich kann man diesen klassischen Käsekuchen noch mit Früchten nach Geschmack bereichern. Naschkater wünscht sich Himbeeren, sicherlich schmeckt er auch mit Aprikosen oder Kirschen lecker. Da könnte man mal noch rumprobieren. =)
Ich wünsche euch aber erst mal ein genussvolles Wochenende!
Macht es euch schön!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
11
Send email