

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.



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.
=)



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 $\frac{1}{2}$ 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.



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

**Zitronige Apfel-Käse-Törtchen
mit Vollkorn**



Dieses Wochenende hatten wir Besuch, deswegen komme ich erst heute zum Bloggen. Immerhin schaffte ich es gestern aber noch, etwas Feines zu backen – so bekam meine Kamera Futter und wir hatten einen schönen Nachtisch nach einem köstlichen Abendessen.

Unsere Besucherin ernährt sich größtenteils makrobiotisch, was ich super spannend finde. Mit dieser Küche hatte ich vorher noch nie Berührung gehabt, aber seit ich sie kenne, wurde ich schon öfter ganz lecker von ihr bekocht, unter anderem mit einer Algenpfanne aus Arame-Algen. Klingt exotisch, oder? Schmeckt absolut köstlich und ist eine wahre Umami-Bombe.

Zum Nachtisch gab es dann meine improvisierten Apfel-Käse-Törtchen mit Vollkornboden.



Den Dinkel habe ich wie immer frisch gemahlen und für die Füllung genommen, was noch da war: eine Mischung aus Quark und Joghurt, die aber unglaublich fluffig-cremig wurde.

Eigentlich wollte ich die Apfelscheiben aufeinander legen und dann wie eine Rose aufrollen, aber entweder waren die Scheiben noch nicht dünn genug oder die Äpfel einfach zu spröde, denn sie zerbrachen einfach immer. Also habe ich aus den Scheiben kleine Dreiecke geschnitten und sie in die Käsemasse gesteckt. Und ich finde, das sieht auch sehr schön aus. =)



Für 12 Törtchen:

TEIG

200 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
100 g Butter, gewürfelt
40 g Rohrzucker
15 g Mohn

FÜLLUNG

150 g Sahnequark
250 g Joghurt 3,8 %
100 g Rohrzucker
25 g Stärke
 $\frac{1}{2}$ TL Kurkuma
Abrieb von 2 Zitronen
Saft von 1 Zitrone
2 große Äpfel

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und mit den Händen zügig verkneten. Ein wenig Wasser zufügen, bis ein homogener Teig entstanden ist. 12 Muffinförmchen aus Silikon auf ein Blech stellen oder am besten in die Mulden einer Muffinform setzen. Man kann auch Papierförmchen in die Muffinmulden legen und den Teig da hinein drücken.

Jeweils ca. 30 g Teig (oder ein klein wenig mehr) in jedes Förmchen geben und mit den Fingern gleichmäßig einen Boden und den Rand (bis zum Rand der Form) formen.

Für die Füllung alle Zutaten bis auf die Äpfel in eine Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen gründlich verrühren. Jeweils 1–2 EL der Masse in jedes Törtchen füllen, sodass noch ein Rand frei ist.

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und dann längs in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Scheiben quer in dreieckige Stücke schneiden und diese senkrecht kreisförmig in die Käsemasse stecken, sodass die Schale nach oben zeigt und sie blumenartig aussehen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die fertig gebastelten Apfeltörtchen darin 35 Minuten backen. In den Formen vollständig abkühlen lassen, dann vorsichtig heraus lösen.



Ich hoffe, ihr hattet ein ebenso genussvolles Wochenende und seid gut in die neue Woche gestartet! Sie beginnt scheinbar mit ein paar Regentagen, an denen man sich mal wieder mit einem heißen Getränk, einem Stück Gebäck und einem guten Buch zuhause einkuscheln kann.

Habt genussvolle Tage!

Eure Judith

Apfel-Käsekuchen mit
Vollkorn-Zimt-Streuseln



Neulich habe ich so viel Quark bei Foodsharing gerettet, dass ich zum zweiten Mal diese Woche einen Käsekuchen gebacken habe. Anfang der Woche gab es mal wieder meinen saftigen Mohn-Käsekuchen mit Streuseln.

Heute war ich ziemlich ideenlos, aber da die Grundzutat schon mal vorgegeben war, blätterte ich durch einige Backbücher.

Ich fand in „[Apfelküche](#)“ Inspiration: Die „Apfel-Quark-Torte“ klang super und ich bekam Lust auf Apfel-Käsekuchen, zumal ich da noch ein paar der feinen Äpfel meiner Eltern verarbeiten konnte.

Also kombinierte ich meinen [Grieß-Käsekuchen ohne Boden](#) mit der Apfel-Quark-Torte, ließ die Sahnehaube weg und fügte Naschkaters Wunsch-Zutat Zimt hinzu.

Heraus kam ein super leckerer Käsekuchen mit feiner Apfel-Zimtnote und mega knusprigen Zimtstreuseln. Die Streusel könnt

ihr natürlich auch mit Dinkelmehl Type 630 oder 1050 machen (sie stammen vom [Mohn-Streuselkuchen](#)), aber mit frisch gemahlenem Vollkornmehl sind sie noch knuspriger!



Da ich nur Zutaten für einen kleinen Kuchen hatte, habe ich meine kleine Springform genommen. Wenn ihr einen normal großen Käsekuchen backen möchtet, verdoppelt einfach die Zutaten und nehmt eine etwas größere Form – oder macht den Kuchen höher.

Für 1 Springform mit 20 cm Durchmesser:

KÄSEMASSE:

50 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
1 Eiweiß
500 g Quark
2 EL Grieß
1 TL Backpulver
2 EL Vanillepuddingpulver
150 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt und grob gerieben
2 gestr. TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ EL Grieß

STREUSEL:

80 g Dinkelvollkornmehl
(frisch gemahlen)
1 TL Zimt
30 g Zucker
40 g zerlassene Butter
1 Eigelb

Für die Käsemasse Zucker und Butter cremig rühren, dann die Eier dazugeben und zu einer schaumigen Masse rühren. Den Quark unterrühren. Die trockenen Zutaten mischen und ebenfalls einrühren.

Die Äpfel reiben und mit dem Grieß, dem Zimt und knapp 1/3 der Quarkmasse vermischen.

Backpapier über den Boden der Springform spannen und den Rand leicht einfetten. Den Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

1/3 der Käsemasse in die Form geben und glatt streichen. Dann

die Apfelmischung darauf verteilen und mit dem letzten 1/3 Quarkmasse abdecken und die Oberfläche glatt streichen.

Den Käsekuchen 40 Minuten backen, dann herausnehmen und die Streusel auf der Oberfläche verteilen. Den Kuchen weitere 15–20 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind und der Kuchen aufgegangen ist.

In der Form abkühlen lassen, dann herauslösen.



Ich hoffe, ihr hattet ein erholsames, sonniges und vor allem genussvolles Wochenende und startet entspannt in die neue Woche!

Eure Judith

Winterlicher Käsekuchen mit Orange, Zimt & Spekulatius



Welche Düfte verbindet ihr mit Winter und Weihnachten? Bei mir ist es allen voran der warme Duft von Zimt, gefolgt von Orange, Nelke und Lebkuchen.

Als Einstimmung auf die nahende Weihnachtszeit habe ich diese Woche einen winterlichen Käsekuchen mit Orange, Zimt und Spekulatiusgewürz gebacken, dekoriert mit kleinen Spekulatiuskeksen.

Als Zucker habe ich meinen Birkenzucker aufgebraucht, ihr könnt aber auch normalen Zucker oder Rohrzucker nehmen. Wir fanden den Kuchen am nächsten Tag fast noch besser, denn dann waren die Aromen schön durchgezogen und konnten sich entfalten.



Für 1 Springform mit ca. 20 cm Durchmesser:

BODEN

200 g Dinkelmehl (Type 630)

3 TL Spekulatiusgewürz

100 g Butter/Margarine

50 g Birkenzucker

1 Eigelb

KÄSEMASSE

250 g Quark 20%

200 g Schmand

250 g Magerquark

100 g Birkenzucker

Abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen

2 TL Zimt

1 Packung Vanillezucker

Saft von $\frac{1}{2}$ Orange

1 Packung Vanillepuddingpulver

1 Eigelb

2 Eiweiß > zu Schnee

Für den Boden die trockenen Zutaten vermengen und die Butter in Stückchen sowie das Eigelb dazugeben. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch ein klein wenig Wasser zufügen, bis sich alles verbindet. Den Teig in die gefettete Springform geben und einen gleichmäßigen Boden und einen hohen Rand formen. Die Form samt Teig kühlen.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Für die Käsemasse das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Alle anderen Zutaten in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen oder Handmixer gründlich verrühren. Das Eiweiß unterheben.

Die Masse auf den vorbereiteten Boden geben, glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen, dann heraus lösen.

Nach Belieben zum Servieren mit Zimt-Puderzucker bestreuen.

Wer mag, klebt außen noch kleine Spekulatiuskekse an den Rand. Ich habe festen Honig dafür genommen, ein klein wenig Butter tut es aber auch.



Der Kuchen hat ein feines Orangen- und Zimtaroma und passt perfekt, um die Stimmung an kalt-grauen Novembertagen

aufzuhellen und die Vorfreude auf Weihnachten zu schüren.

Habt genussvolle Wintertage und macht es euch warm und gemütlich!

Eure Judith

Cremiger Schmandkuchen mit Waldheidelbeeren und Limette



So langsam beschleicht mich der Verdacht, dass mich eine kleine Käsekuchensuchtphase erwischt hat. Ich liebe guten Käsekuchen, aber normalerweise ist mein Verlangen danach mit ein, zwei Stücken auch wieder für Wochen oder sogar Monate gestillt. Zur Zeit könnte ich ständig Käsekuchen essen. Schon letztes Wochenende gab es ja den [Quarkkuchen mit Mango und Aprikose](#).

Gestern lachten mich dann auf dem Münstermarkt Waldheidelbeeren an und sofort sah ich im Geiste einen cremigen Käsekuchen mit den blauen Beerchen vor mir.

Also tigerte ich gestern nochmal los und besorgte Quark und Schmand, den ich normalerweise nie kaufe. Aber ich hatte Lust drauf und außerdem macht er Kuchen so herrlich cremig!

Eine Limette wollte auch noch mit, um dem Kuchen sommerliche Frische zu verleihen und heute wurde dann schnell gebacken, damit der Kuchen abkühlen konnte, während ich eine Abholung für Foodsharing machte.



Der erste Happen nach dem Shooting war himmlisch. Der Kuchen ist so cremig, genau richtig süß und schön frisch. Naschkater

war genauso begeistert und ich hoffe, ihr werdet diesen Kuchen auch lieben!

Natürlich könnt ihr auch Kulturheidelbeeren nehmen, wenn ihr keine Waldheidelbeeren findet. Aber letztere sind etwas kleiner und schmecken viel intensiver. Allerdings färben sie auch intensiver, wie wir nach dem Naschen blaulippig und mit blaugrauen Zähnen lachend festgestellt haben.

Für 1 Springform mit 19 cm Durchmesser:

TEIG:

160 g Dinkelmehl Type 1050

80 g Butter/Margarine

40 g Zucker

Etwas Wasser nach Bedarf

BELAG:

200 g Schmand

250 g Quark (Halbfettstufe)

80 g Zucker

25 g Speisestärke

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

2 EL Limettensaft

200 g Waldheidelbeeren

Für den **Teig** alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und mit den Fingerspitzen zerkrümeln. Teelöffelweise kaltes Wasser zufügen, bis sich alles zu einem gleichmäßigen Teig verbunden hat.

Die Springform einfetten und den Teig gleichmäßig hineindrücken. Einen Rand hochziehen.

Für die **Creme** alle Zutaten bis auf die Beeren in eine Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen verrühren. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Dann etwa die Hälfte der Creme auf den Teigboden gießen, die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen und die zweite Hälfte Creme darübergeben und glattstreichen. Die übrigen Beeren gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Den Schmandkuchen ca. 45 Minuten backen, bis die Masse

aufgegangen ist und ganz leicht zu bräunen beginnt. In der Form abkühlen lassen und dann herauslösen.
Nach Belieben zum Servieren mit einem Hauch Puderzucker bestäuben.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch

schön und genießt den Sommer in vollen Zügen!

Eure Judith