

Fruchtiger Quarkkuchen mit Mango, Aprikose und weißer Schokolade (ohne Ei)



In den letzten Tagen war ich etwas angeschlagen. Eine leichte Sommergrippe hatte mich kurz ausgeknockt. Nachdem der Appetit also zeitweilig sehr mäßig war, hatte ich am Wochenende dann immer mehr Lust auf Käsekuchen.

Gestern raffte ich mich auf und improvisierte schnell diesen fruchtigen Quarkkuchen mit Früchten, die sowieso weg mussten. Nach dem Backen und Fotografieren war ich dann leider so

platt, dass ich es nicht mehr schaffte, den Kuchen zu bloggen.
Also gibt es das Rezept erst heute.



Die Quarkcreme ist nur mit weißer Schokolade gesüßt. Ich

wollte sie frisch, zitronig und nicht zu süß haben. Für alle mit süßerem Zahn empfehle ich, vielleicht noch 2 EL Zucker dazu zu geben.

An Früchten könnt ihr natürlich nehmen, was gerade Saison hat und schmeckt (oder auch Dosenobst).

Ich liebe gerade frische Aprikosen und die Mango hatte ich bei Foodsharing gerettet, die musste dringend gegessen werden und passte super gut. Für meine Tarte habe ich nur 1 große Aprikose und deutlich mehr Mango verwendet.

Für 1 Tarteform mit 26 cm Durchmesser:

Teig:

130 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)
100 g Dinkelmehl 1050
80 g Butter
50 g Zucker
Wasser nach Bedarf

Belag:

200 g weiße Schokolade, zerlassen
[2 EL Zucker]
500 g Magerquark
35 g Stärke
Abrieb von 1 ganzen großen Zitrone
2 EL Zitronensaft

**

200 g Mango und Aprikose, gewürfelt
2 Handvoll Mandelblättchen

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel wiegen, die Butter in Stückchen darüber geben und mit den Fingerspitzen alles zu feinen Krümeln vermischen. Dann schlückchenweise kaltes Wasser dazu geben und kneten, bis alles zu einem gleichmäßigen Teigklumpen verbunden ist.

Die Form mit Backpapier auskleiden, den Teig gleichmäßig hineindrücken und einen Rand hochziehen.

Die weiße Schokolade im Wasserbad schmelzen und mit allen

anderen Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Einen Teil der Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Dann die Obstwürfel darauf verteilen und die übrige Creme darübergeben und ebenfalls glatt streichen.

Den Kuchen in den Ofen stellen und 20 Minuten backen, dann die Mandelblättchen darauf verteilen und weitere 20–25 Minuten backen, bis die Masse aufgegangen ist und leicht goldgelb wird.

Die Tarte auf einem Gitter etwas abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.



Naschkater war selig, als er gestern heim kam und den Kuchen entdeckte. Seit gestern Abend sind viereinhalb Stücke

verschwunden, viel ist also schon nicht mehr übrig.
Hoffentlich schmeckt euch der fruchtige Quarkkuchen genauso
gut!

Habt eine genussvolle Woche und genießt den Sommer,
eure

Judith



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



Mohn-Käsekuchen mit Amaretto



Mit der Zeit ist das ja so eine Sache. Mal vergeht sie so langsam, dass Sekunden wie Stunden erscheinen. Dann wieder rast sie so schnell, dass man die Übersicht verliert, welcher Wochentag gerade ist und die Tage müssten doppelt so lange sein, damit man all seine Aufgaben schafft. Kennt ihr das Gefühl? So ging es mir in den letzten Wochen. An den Wochenenden bin ich zurzeit unterwegs oder habe Besuch und unter der Woche komme ich kaum dazu, den Haushalt oder Einkäufe zu erledigen und ich verstehe nicht, wo die Zeit immer bleibt die mir am Ende des Tages fehlt.

So wurde auch die letzten zwei Wochen kaum gekocht und gar nicht gebacken, denn es war meist gar nicht viel da, um mehr zu kochen als Nudeln mit Pesto.



Am Montag hatte ich dann aber endlich einen ruhigen Abend für mich und nutzte das, um einen schnellen Mohn-Käsekuchen in Kleinformat in den Ofen zu schieben. Das Rezept war

improvisiert aus dem [1-2-3-Mürbteig](#) mit Dinkelvollkornmehl und dem was ich da hatte: Schmand und Quark. Der Kuchen war so lecker, dass Naschkater an einem Abend die Hälfte verputzte und ich gerade mal drei Stücke retten konnte, um ihn für euch zu fotografieren.

Nächstes Mal backe ich jedenfalls gleich einen großen Kuchen!

Wem hier übrigens öfter mal der Verdacht kommt, dass Naschkater verfressen ist – der hat absolut recht. Und ich bin es nicht weniger. Glücklicherweise machen wir jedoch auch genug Sport, so dass man es uns nicht ansieht und kompensieren regelmäßiges Naschen mit ansonsten recht gesunder und ausgewogener Ernährung.

Gesunde Ernährung finde ich wichtig, um sich wohl zu fühlen und gesund zu bleiben. Aber genauso wichtig finde ich maßvollen Genuss und da bin ich dann absolut nicht radikal – erlaubt ist, was schmeckt und worauf ich Lust habe. Und diese Woche hatte ich riesige Lust auf Mohn-Käsekuchen, weshalb ich euch heute endlich mal wieder ein Kuchenrezept vorstellen kann. =)



Für 1 kleine Springform:

150 g Dinkel-Vollkornmehl

40 g Zucker

80 g kalte Butter in Stückchen

1 Ei

150 g Quark

50 g Schmand

2 Eier

3 EL Zucker

2 EL Stärke

3 EL Amaretto

2 Tropfen Mandelaroma

25 g gemahlener Mohn

2 Prisen Zimt

Über den Boden der Springform Backpapier spannen. Den Rand eventuell leicht mit Butter oder Margarine einfetten.

Die vier Zutaten für den Teig in eine Schüssel wiegen und zügig mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen entweder 20 Minuten kühl stellen, dann mit Mehl ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand hochziehen. Oder den Teig direkt mit den Händen in die Form drücken, einen Rand bilden und dann in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Alle Zutaten bis auf den Mohn in die Schüssel wiegen und mit dem Schneebesen verrühren. Dann entweder die Masse ungefähr halbieren, in eine Hälfte den Mohn rühren und dann beide Massen so in die Form füllen, dass Mohn-Flecken entstehen oder den Mohn in die ganze Käsemasse geben und diese auf dem Boden verteilen.

Den Kuchen 30-40 Minuten backen, bis er goldgelb und schön aufgegangen ist. Eventuell muss man ihn gegen Ende der Backzeit drehen, so dass er gleichmäßig bräunt – mein Ofen backt da leider unregelmäßig.

Auf einem Gitter in der Form abkühlen lassen, dann heraus lösen.



Wer eine normale Springform von 26-28 cm Durchmesser hat, nimmt einfach die Angaben für die Käsemasse mal zwei und für den Teig 300 g Mehl, 200 g Butter sowie 100 g Zucker und Ei

und bekommt dann einen großen Kuchen.

Ich wünsche euch eine goldene Herbstwoche und genussvolle Tage! Genießt jeden Sonnenstrahl und jede Köstlichkeit, die der Herbst bietet!

Eure Judith

Kleiner Käsekuchen mit Zwetschgen und Kokosblütenzucker



Diese Woche hatte mein Naschkater ganz schlimmen Käsekuchenhunger. Und als ich mit leiser Wehmut feststellte, dass nun unleugbar

der Herbst begonnen hat, wollte ich unbedingt noch mal mit Zwetschgen backen, bevor diese Saison – wie schon der Sommer – zu Ende geht. Bei schönstem Frühherbstwetter schnappte ich meine große Stofftasche und spazierte auf den kleinen nachmittäglichen Wochenmarkt. Die Luft war in der Sonne noch ganz schön warm, dafür dass es nachts schon so empfindlich abkühlt und oft nach Laub und feuchter Erde riecht.

Abends roch es dann in der Wohnung warm und süß nach Kuchen. Ich hatte sogar noch Mürbteig im Tiefkühlfach, Reste friere ich nämlich auch einfach mal weg, und so ging dieser kleine Kuchen ganz schnell. Als Naschkater einige Stunden später vom Sport kam, stand das Nasch-Stück schon abgekühlt in der Küche. Ich muss allerdings dazu sagen: Kater und seine Badminton-Truppe spielen auch mal drei Stunden am Stück.



Für die Masse habe ich nur Kokosblütenzucker verwendet und sie nicht so süß gemacht, weil ich Käsekuchen gerne ein bisschen frischer und leichter mag.

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, falls der Teig noch krümelt)

Käsemasse:

250 g Quark (keine Magerstufe)

100 g Schmand

2 Eier

45 g Kokosblütenzucker

Schale und Saft einer unbehandelten Limette

1 Handvoll Zwetschgen

Die Zutaten für den Mürbteig zu einem Teig verkneten und evtl. noch mal kurz kühlen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen oder die gesamte Form leicht einfetten.

Dann den Teig ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Rand noch nicht gerade schneiden.

Die Zutaten für die Käsemasse in einer Schüssel gut verrühren. Die Zwetschgen halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese mit etwas Mehl bestäuben, wälzen und dann ohne Mehrlüberschuss in die Käsemasse geben und leicht untermischen.

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.

Die Masse auf den Teig gießen, den Rand ein Stückchen über der Käsemasse rundherum gerade schneiden (die Form dabei nicht verkratzen!) und aus den Teigresten Kekse ausstechen.

Den Kuchen ca. 1 Stunde backen, die Kekse nach ca. 10 Minuten aus dem Ofen nehmen.



Ich hoffe, bei euch ist dieses Wochenende auch so ein wunderbarer Spätsommer mit ganz viel Sonne und blauem Himmel! Genießt die freien Tage und die Sommerwärme!
Eure Judith

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 aufgefuttern – 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

