

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

Erdbeer-Quark-Schnitten mit Vollkornboden



Die Erdbeerzeit ist für mich kulinarisch eine der schönsten Zeiten. Ich könnte jeden Tag eine ganze Kiste von den roten, saftigen Früchtchen vernaschen! Und natürlich liebe ich es, auch etwas Kreativeres damit zu zaubern.

Gestern habe ich die ruhigen Abendstunden genutzt, um eine neue Rezeptidee auszuprobieren: Erdbeer-Quark-Schnitten mit Vollkornboden.

Den Vollkornboden habe ich von meinen [Nussecken](#) übernommen. Die Erdbeer-Quark-Masse wird nicht gebacken und schmeckt herrlich frisch auf dem nussig-kernigen Boden. Da ich Gelatine nicht mag und noch nie verwendet habe, ist der Erdbeer-Quark mit Agar Agar angedickt.



Ich mag ja bodenständige Kuchen und Gebäck lieber als aufwändige Torten und sehr cremig-sahnige Sachen, weshalb ich die Schnitten auch recht niedrig gemacht habe. Die Quarkschicht sollte nicht zu dick werden.

Wer ein Tortenfan ist, kann natürlich für den Boden eine große runde Springform nehmen und noch einen Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen und unter die Quarkmasse heben, nachdem das Agar Agar eingerührt wurde.

Dann werden die bodenständigen Schnitten zur üppigen Erdbeertorte.

Für 1 Backrahmen ca. 25 x 25 cm:

TEIG

300 g Dinkelvollkornmehl
(am besten frisch gemahlen)

80 g Rohrzucker

1 Prise Salz

100 g Butter, gewürfelt

2 Eier

ERDBEER-QUARK

400 g Erdbeeren, geputzt

120 g Rohrzucker

740 g Quark ($\frac{1}{2}$ Mager, $\frac{1}{2}$ Halb- oder Vollfett)

Saft von 1 Limette

10 g Agar Agar

DEKOR

Ca. 15 kleine Erdbeeren, samt Grün halbiert

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in den mit Backpapier ausgelegten und auf ein Blech gesetzten Backrahmen drücken. Wenn man eine kleine Teigrolle hat, kann man ihn dann noch glatt rollen, dann wird er gleichmäßiger.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und den Teig überall mit einer Gabel einstechen. Den Boden 20 Minuten backen und dann

in der Form abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit 400 g Erdbeeren in einem hohen Becher pürieren, dann den Zucker hinein wiegen und verrühren, sodass er sich auflösen kann.

Ca. $\frac{1}{4}$ des Pürees in einen kleinen Topf geben, diesen auf die Waage stellen, Tara drücken und dann das Agar Agar dazu wiegen. Mit einem Schneebesen verrühren und alles unter häufigem Rühren zum Kochen bringen. 2 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Quark mit dem Limettensaft und dem übrigen Erdbeerpüree verrühren. Die geköchelte Agar Agar-Mischung mit etwas Quarkmasse angleichen (einfach ein paar Löffel Quark in den Topf rühren) und dann den gesamten Topfinhalt zum Quark geben und alles verrühren.

Den Erdbeer-Quark auf den Boden geben und gleichmäßig verteilen. Die Oberfläche mit den Erdbeerhälften dekorieren und den Kuchen für einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bis er fest ist.

Zum Servieren beliebig große Schnitten schneiden.



Apfel-Zimt-Schnitten (vegan & glutenfrei)



Dieses Wochenende war ich wieder sehr ratlos, was ich backen sollte. Aufwendig sollte es auch schon mal nicht sein, denn viele Zutaten waren nicht gerade da.

Naschkater schlug einen [Apfelkuchen](#) vor, aber davon habe ich schon so viele gebacken und große Lust darauf hatte ich auch nicht.

Als ich dann allerdings das neue vegane Buch [„plant based“ von Elena Carrière](#) durchblättert, stieß ich auf die unkomplizierten peanut butter cookie bars. Sie werden mit Reismehl gemacht, das ich noch da hatte und das eh mal aufgebraucht werden sollte. Kokosblütenzucker war im Haus, Mandelmus steht bei uns immer im Schrank – damit ließe sich die Ernußscreme ersetzen...

Etwas Apfel und Zimt anstelle der Schokolade würden Naschkaters Wunsch erfüllen...



Die Schnitten waren super schnell im Ofen. Das Rezept ist wirklich unkompliziert! Ich habe den Zucker etwas reduziert und Vollkornreismehl genommen. Wer das nicht hat, kann laut Elena auch Vollkorndinkelmehl nehmen.

Elena nimmt Kokosfett, aber das schmeckt mir zu intensiv und passte meiner Meinung nach nicht zum Apfelkuchen. Also nahm ich ein mildes Olivenöl. Alternativ geht sicher auch Rapsöl, Mandelöl oder eine zerlassene Margarine/vegane Butter.

Der Kokosblütenzucker gibt den Schnitten eine wunderbar karamellige Note, die gut zum Zimt und dem Apfel passt. Die Schnitten sind sehr mürbe – schneidet sie erst, wenn sie ganz abgekühlt sind und nehmt ein scharfes Zuckenmesser!

Für 1 Form 20×20 cm:

50 g weißes Mandelmus
50 g mildes Olivenöl
50 ml Pflanzendrink
80 g Kokosblütenzucker
2 TL Zimt
250 g Vollkornreismehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

100 g Apfel (z.B. Boskoop), fein gewürfelt

Die Form mit Backpapier auskleiden oder gut einfetten.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mandelmus, Olivenöl, Pflanzendrink, Kokosblütenzucker und Zimt in eine Schüssel wiegen und gut verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und dann zu den flüssigen Zutaten geben. Alles zu einem homogenen Teig verrühren und den Teig in die Form geben und glatt streichen.

Die Apfelwürfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den Händen in den Teig drücken, sodass sie zum Großteil

eingesunken sind.

Im vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen, dann in der Form abkühlen lassen und mit einem scharfen Zackenmesser in beliebig große Schnitten teilen.



Ich hoffe, diese feinen Schnitten wären auch was für euch. Wir genehmigen uns jetzt noch ein Stückchen zum Nachmittagskaffee...

Habt ein genussvolles Restwochenende und kommt gut in die neue Woche!

Eure Judith

**Karotten-Torte mit Marzipan
und Orange (glutenfrei)**



Dieses Jahr rauschen die Tage und Wochen nur so an mir vorbei. Die Zeit wird irgendwie jedes Jahr schneller. Letztes Jahr fing das Jahr für mich zumindest langsam an, bevor es an Tempo zunahm. 2022 rast von Anfang an mit Vollgas los und ich konnte es diese Woche gar nicht glauben, als plötzlich wie aus dem Nichts der März im Kalender stand.

Da ich generell viele Termine verpenne, bis sie vor der Tür stehen, habe ich dieses Jahr die Osterbäckerei direkt mal erledigt, als ich Lust auf Karottenkuchen bekam. Deswegen gibt es heute eine Karotten-Torte mit Marzipan und Orange. Das Rezept habe ich im alten Backbuch meiner Oma gefunden und natürlich wieder etwas abgewandelt.



Das Marzipan lag noch von der Weihnachtsbäckerei herum und ich fand, das passt super in einen Karottenkuchen. Die Orange gibt eine feine und besondere Note. Wer das nicht mag, kann, wie im ursprünglichen Rezept, etwas Zitronenabrieb und Rumaroma verwenden.

Ungewöhnlich fand ich den Guss mit Kakaopulver. Man kennt ja eher Zuckerguss oder Marzipandecke bei solchen Kuchen, aber ich wollte es mal ausprobieren. Allerdings habe ich dann das Marzipan geteilt und die Hälfte im Guss eingebaut und diese Marzipan-Kakao-Creme fand ich super lecker!



Dooferweise ließ sich die Torte mit einem scharfen glatten Messer nicht so gut schneiden und bröckelte dann ein bisschen, denn diese Torte ist unglaublich fluffig. Auf die Idee, ein scharfes Sägemesser zu probieren, kam ich leider in dem Moment nicht. Ich kann es hier nur anraten, damit funktioniert es nämlich super!

Für 1 Springform mit 24 cm Durchmesser:

4 Eier
2 EL warmes Wasser
100 g Zucker
Abrieb von $\frac{1}{2}$ bis 1 Bio-Orange
200 g Mandeln
90 g Maisstärke
2 TL Backpulver
200 g Karotte, gerieben
(ca. 2 große Karotten)
50 g Marzipan, klein gewürfelt

GUSS:

50 g Marzipan, gewürfelt
5 EL Wasser
1 EL Kakaopulver
1 EL Puderzucker

DEKO:

100 g Mandelblättchen, leicht geröstet

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Schnee schlagen. Dabei nach und nach 50 g Zucker einrieseln lassen.

Die Eigelbe mit dem Wasser schaumig schlagen und nach und nach den übrigen Zucker dazugeben. Wenn die Masse cremig ist, Orangenabrieb, Mandeln, Stärke (am besten sieben), Backpulver und Karotten daraufgeben und zum Schluss das Marzipan. Dann alles vorsichtig mit dem Spatel unterheben, bis keine Mehlnester mehr vorhanden sind.

Den Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Form fetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Teig einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Guss das Marzipan im Wasser einweichen und, wenn es weich ist, mit Puderzucker und Kakaopulver pürieren, bis eine glatte Creme entstanden ist.

Den abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, umdrehen und mit dem Guss überziehen.

Die Torte mit den gerösteten Mandelblättchen dekorieren.



Wie ihr seht, habe ich mich ein bisschen verkünstelt und eine Spirale gelegt. Den Rand habe ich komplett mit Mandeln umhüllt. Lasst einfach eurer Fantasie freien Lauf. =)

Ich wünsche euch einen sonnigen Sonntag und eine genussvolle Woche!

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