Zartschmelzender Genuss auf der Zunge: Aprikosen-Käsekuchen

Diese Woche bin ich in der Pfälzer Heimat zu Besuch, denn meine liebste Ma feiert groß Geburtstag. Eigentlich wollte sie für ihre spontanen Gäste einen Käsekuchen backen (lassen), aber Anfang der Woche war es so heiß, dass sie sich weigerte, den Backofen anzumachen. Es lagen dann also vier Packungen Quark bzw. Schichtkäse im Kühlschrank und bewegten sich auf ihr Mindesthaltbarkeitsdatum zu.
Mitte der Woche kühlte es dann zumindest abends schön ab und wir saßen genießerisch mit einem Glas Wein im Hof und ließen uns ein angenehmes Lüftchen um die Nase wehen. Da kamen wir auf den Quark zu sprechen und als gewiefte Naschkatze mit Backentzug konnte ich meine Ma überzeugen, dass man an einem solchen Tag doch abends backen und dann direkt durchlüften könnte, so wie man es dann vor dem Zubettgehen eh tut.
Also schwangen wir uns noch schnell aufs Rad, besorgten im Dorf ein paar Aprikosen und los ging es in der Backstube.

Der Kuchen ist eine Wucht. Ich würde behaupten, es ist der cremigste und beste Käsekuchen, den ich je gebacken habe. In Freiburg gibt es auf dem Münstermarkt (und mittlerweile auf vielen anderen Märkten) „Stefans Käsekuchen“, der wirklich ganz großartig ist. Aber mein Naschkater behauptete sehr überzeugend, dass mein Kuchen sich durchaus mit Stefans messen könne und meine Eltern waren der gleichen Ansicht.
Ich möchte mich jetzt hier nicht mit einem kleinen professionellen Käsekuchenimperium vergleichen. Aber ich denke, dieser Kuchen würde auf dem Markt sicher auch Abnehmer finden und Käsekuchenliebhaber sollten dieses Rezept unbedingt ausprobieren!
Der Boden ist aus Dinkelvollkornmehl und somit schön knusprig und nussig im Geschmack und die saisonalen Aprikosen passen mit ihrer leicht säuerlichen Frucht hervorragend zur leicht süßen Creme.

Für eine Form von Ø 26 cm:

Boden:

300 g Dinkelvollkornmehl, frisch gemahlen
200 Butter
100 g Zucker
1 Ei

Käsemasse:

500 g Schichtkäse
500 g Quark
½ Becher Sahne
2 EL Crème fraîche oder Mascarpone
5 Eier
150 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
Saft einer kleinen Zitrone
4 EL Mehl

12 Aprikosen

Die Zutaten für den Boden in eine Schüssel geben und schnell zu einem Teig verkneten.
Die Springform fetten und mit Mehl ausstreuen.
Den Teig gleichmäßig in die Form drücken und einen Rand hochziehen. Die Form in den Kühlschrank stellen. (Falls dafür kein Platz ist, kann man auch den Teig kühlen (in Folie oder einer abgedeckten Schale) und ihn dann in die Form drücken.)
Den Ofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
Für die Füllung alle Zutaten in eine große Schüssel füllen und mit dem Handrührgerät mehrere Minuten gut durchschlagen.
Die Aprikosen waschen, trocknen und halbieren.
Die Hälfte der Käsemasse auf den Boden geben. Zwei Drittel der Aprikosen darauf verteilen. Dann die restliche Masse einfüllen, glatt streichen und mit den übrigen Aprikosen kreisförmig belegen.
Den Kuchen 50 Minuten backen.[nurkochen]
TIPP: *Nach den ersten 10 Minuten mit einem Messer zwischen Quarkmasse und Mürbteigrand rundherum entlang fahren. So kann er gleichmäßig aufgehen und platzt nicht auf.*
TIPP: *Da er sonst zu dunkel wird, den Kuchen am besten nach einer halben Stunde mit Alufolie abdecken. Kurz vor Ende der Backzeit kann man ihn noch mal Farbe nehmen lassen, so dass er am Ende goldbraun ist.*

Nach dem Backen in Ruhe auskühlen lassen. Nach einer Viertelstunde kann man meist vorsichtig den Rand der Form lösen. Dann fertig auskühlen lassen. (*Währenddessen sinkt der beim Backen aufgegangene Kuchen wieder auf Springformhöhe ab.*)
Den kalten Kuchen auf eine Platte setzen und eventuell mit Puderzucker verzieren.

Ich hoffe, ihr habt Lust bekommen auf diesen cremigen Wochenendgenuss und falls ihr ihn nachbackt, freue ich mich über eure Meinung! =)
Habt ein genussreiches Wochenende und wenn es bei euch auch so stürmt – lasst euch nicht wegpusten!
Eure Judith

Mango- Banane- Tartes (ohne Zucker)

Im Sommer brauche ich viel Leichtes. Mächtige Gerichte oder sahnige Kuchen liegen bei einer solchen Hitze schwer im Magen. Ich habe mehr Lust auf Obst, kann den halben Tag eisgekühlte Melone futtern.
Aber nach einigen Tagen Verzicht kommt dann doch die Lust auf ein Stück Kuchen durch. Dieser Punkt war heute erreicht.
Was haben wir da? Quark ist noch im Kühlschrank.
Die Pfirsiche, die ich heute mitgenommen habe, sind noch steinhart.
Oh, Naschkater hat Mango gekauft. Da lässt sich was draus machen. Vielleicht mit Banane…

So entstehen bei mir neue Kreationen: akuter Süßhunger, kein konkreter Plan – und einfach mal schauen, was da ist und was mir einfällt. Diesmal ist eine schlichte Tarte aus Quarkteig entstanden, ohne Zucker, sondern nur mit etwas Agavendicksaft und mit Banane und Mango exotisch- gelb belegt.
Fix gemacht, nicht zu süß und sie zaubern die Sonne auf die Zunge.
Ein wunderbarer Sommerkuchen. Mit einer Kugel Eis auch ein tolles Dessert! ;)

Für 4 Stück:

150 g Vollkornmehl (Dinkel)

1 Prise Backpulver
25 g Agavendicksaft
100 g Quark
1 Ei

1 große reife Mango
2 große Bananen
(Kokosraspeln oder Schokostreusel)

Die Zutaten für den Teig in eine Schüssel wiegen und dort mit dem Handrührgerät zu einem Teig kneten. Die Masse vierteln (wer ganz kleine Tartes mag, sechstelt den Teig) und die Portionen erst zu einer Kugel formen und diese dann auf einem Blech mit Backpapier flach drücken. Das geht am besten mit sauberen und leicht feuchten Händen.
Die Tartes sollten gleichmäßig flach und recht dünn sein.
Den Ofen auf 180°C vorheizen.
2 Bananen in dünne Scheiben schneiden. Die Mango schälen und die Hälften vom Kern abschneiden. Diese dann ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
Die Bananenscheiben gleichmäßig auf den Teigböden verteilen, darüber die Mango fächerförmig auslegen.
15 Minuten backen und abkühlen lassen.
Mit Kokosraspeln, Streuseln oder einem Klecks geschlagener Sahne servieren.[nurkochen]

Diese Tartes kann man auch prima mit Pfirsich oder Nektarine machen. Aprikose ist sicher auch wunderbar, vielleicht mit einem Hauch frischem Rosmarin darüber. Ein paar Mandelblättchen, die beim Backen leicht rösten. Köstlich.

Ich hoffe, ihr habt Lust auf diese sommerlich-leichten Küchlein bekommen und vielleicht probiert ihr ja noch anderes Obst aus. In jeden Fall hoffe ich, es schmeckt euch und ihr habt genussreiche Momente!
Eure Judith

Der einfachste und leckerste Apfelkuchen: Das 1-2-3 & 2-4-6 – Rezept

Zwei Dinge verrate ich heute über mich:

♥ Äpfel sind für mich eines der liebsten Mitglieder im Obstkorb, weil man sie so gut lagern kann und es sie somit fast das ganze Jahr über als regionales Produkt gibt und weil Apfelkuchen in meinen Augen so eine Art Universalkuchen ist; soll heißen, der geht immer, schmeckt immer und auch fast immer jedem. Ich finde, man kann mit einem guten Apfelkuchen einfach nichts falsch machen.

♥ Es ist für mich nahezu unmöglich, mir Rezepte zu merken. Ein Zahlengedächtnis ist bei mir quasi nicht vorhanden und selbst bei meiner großen Leidenschaft, dem Backen, brauche ich stets die Hilfe von Papier, wenn es um Mengen geht.

Eine Ausnahme gibt es da allerdings:

Seit Jahren backe ich diesen unglaublich leckeren und genauso einfachen Apfelkuchen mit Crème fraîche- Guss, dessen absolut unkompliziertes Rezept sogar ich mir merken kann.
Es ist eines von denen, die ich schon immer mit Vollkornmehl backe und bei dem ich absolut überzeugt bin, dass es den Kuchen perfektioniert, weil der Boden durch das Vollkornmehl nämlich fast karamellig- nussig wird und unglaublich knusprig! Probiert es aus! Ihr könnt aber das Rezept 1:1 mit Weißmehl nachbacken.

Teig:

100 g Zucker
200 g kalte Butter

300 g (Vollkorndinkel-) Mehl, am besten ganz frisch gemahlen
1 Ei

Füllung:
2 Becher Crème fraîche
4 Eier
6 EL Zucker
1 gestr. TL gemahlener Ingwer {falls vorhanden}
1 Prise Zimt
abgeriebene Zitronenschale

800 g Äpfel (entspricht ca. 5-6 Boskoop-Äpfeln)

Für den Teig Mehl und Zucker mischen, die Butter in Würfeln und das Ei darübergeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Etwa ½ Stunde kühl stellen.
Für den Guss alle Zutaten in einer Schüssel glatt rühren.
Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Eventuell mit etwas Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden.
Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm) drücken, einen etwa daumenhohen Rand hochziehen und die Äpfel im Kreis darauf verteilen. Wenn man Apfelspalten hat, kann man sie auch doppelt legen, dann wird der Belag üppiger und fruchtiger.
Den Guss gleichmäßig darüber verteilen und den Kuchen bei etwa 45 Minuten backen, bis er goldgelb und der Guss fest ist.
In der Form ganz auskühlen lassen, dann herauslösen – und genießen!

Ich hoffe, mein Lieblings-Apfelkuchen wird euch genauso gut schmecken wie mir und freue mich auf eure Meinungen!

Habt eine genussvolle Zeit in der Küche!
Eure Judith

Blitzschnelle Brötchen mit Quark und ohne Hefe

In letzter Zeit haben mein Naschkater und ich des Öfteren Brötchen gebacken. Zuerst waren sie aus einem Basis- Hefeteig,

den wir auch für Pizza nehmen.
Dann haben wir angefangen, auch Vollkornmehl zu verwenden und in Büchern nach leckeren Rezepten gestöbert.
Unser Problem war, dass die Brötchen oft an der Seite aufgerissen sind, obwohl wir sie oben eingeritzt hatten, oder dass sie nicht locker genug wurden. Nun ja, das Experimentieren geht weiter, vor allem Sauerteig steht auf der Liste und viele toll klingende Rezepte liegen in der Warteschleife.
Gestern Abend habe ich mal eine fixe und sehr einfache Variante ausprobiert: Quark- Brötchen ohne Hefe. Und: sie waren phantastisch! Außen goldbraun, innen feinporig und locker. Leider hatte ich kein Vollkornmehl mehr (und auch keinen Sesam zum Draufstreuen), aber sie werden definitiv noch mal mit Dinkelvollkorn gebacken, wie es eigentlich im Rezept stand. Dann sollten sie sogar noch besser werden.

Hier mal das Originalrezept für ca. 10 Stück:

30 g Butter, geschmolzen
250 g Quark (20% Fett)
1 Ei
1 TL Salz
250 g Dinkelvollkornmehl
1 Pck. Backpulver
2 EL Milch
4 EL Sesam oder Mohn

Die geschmolzene und nicht mehr heiße Butter mit Quark, Ei, Salz glatt rühren.
Mehl und Backpulver mischen und mit den Knethaken des Handrührers unter die Quarkmasse arbeiten. Dann mit den Händen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 Minuten gut durchkneten.
Den Teig zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Dann zu einer Rolle formen, in ca. 10 gleich große Stücke schneiden und daraus Brötchen rollen.
Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, oben mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden, mit der

Milch bestreichen und mit Mohn oder Sesam bestreuen. Zugedeckt noch einmal 10 Minuten ruhen lassen.
Den Backofen auf 220° C (Umluft 200°C) vorheizen, eine feuerfeste Schale oder die Fettpfanne in die unterste Schiene schieben und mit etwa 250 ml Wasser füllen.
Das Blech in die mittlere Schiene schieben, die Hitze auf 180° C reduzieren und die Brötchen etwa 25 Minuten goldbraun backen.[nurkochen]

Als ich sie aus dem Ofen holte, fiel mir dann auf, dass ich das Einschneiden vor dem Backen völlig vergessen hatte. Aber schön sind sie trotzdem geworden, was mich umso mehr freute.
Und heute Morgen zum Frühstück waren sie mit Quark und Marmeladen ein wahrer Genuss!

Ich kann euch nur empfehlen, eure (Frühstücks) Brötchen mal selbst zu backen! Es macht großen Spaß, man weiß genau, was drin ist und man freut sich doppelt auf ein schönes Frühstück mit selbst produziertem Genuss- Backwerk.
Für Einsteiger ist dieses Rezept optimal, weil manche nicht gerne mit Hefe arbeiten. Hier kann eigentlich überhaupt nichts schief gehen! ;)

Habt genussvolle Morgenstunden und ebensolche Tage!
Eure

Judith
♥