

# *Käsekuchen*

*wie auf dem Land*

Weltbild



# Inhalt

Vorwort ..... 4

Einleitung ..... 6

Käsekuchen-Klassiker ..... 10



Saisonal und frisch ..... 44



Traditionell und doch modern ..... 70



Leckere Kleinigkeiten ..... 94



Rezeptregister ..... 120

# Vorwort

Schon wenn der Duft von frisch gebackenem Käsekuchen durch die Küche weht, läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Schließlich gibt es kaum jemanden, der dem cremig-samtigen Dauerbrenner widerstehen kann. Und das nicht nur bei uns, sondern auch weltweit. So ist dem amerikanischen Pendant des Käsekuchens, dem Cheesecake, dort mit dem National Cheesecake Day am 30. Juli sogar ein eigener Feiertag gewidmet. Ein weiterer Grund für seine Beliebtheit mag die Tatsache sein, dass er in seiner Basisvariante mit wenigen, einfachen Zutaten auskommt, relativ leicht zuzubereiten ist und so auch Backanfängern mühelos gelingt.

Seit Großmutterns Zeiten hat jeder seine eigene Backphilosophie und ein bewährtes Lieblingsrezept. Bekannt sind z. B. die Thüringer Eierschecke mit Teig-, Quark-Pudding- und Eier-Pudding-Schicht oder der österreichische Topfenstrudel mit Strudel- oder Blätterteig und Quarkfüllung. Es lohnt sich aber auch einmal, im wörtlichen Sinne über den kulinarischen Tellerrand zu schauen. Denn neben dem Klassiker mit Mürbteigboden und Quark gibt es auch noch viele andere leckere Varianten. Wie wäre es z. B. mit einem baskischen Käsekuchen ohne Boden, einem schwedischen Ostkaka, der statt mit Lab auch mit Hüttenkäse gelingt, oder einem dekorativ verzierten Krakauer Quarkkuchen vom Blech? Oder probieren Sie doch mal einen Käsekuchen mit Keks- oder Möhren-Nuss-Boden! Selbst ganz ohne Boden lässt sich der beliebte Kuchenklassiker backen.

Ob cremig, schokoladig, mit saftigem Obst oder Gemüse, Kakao oder Nüssen, in der Form oder auf dem Blech gebacken, aus dem Ofen oder dem Kühlschrank, als Dessert im Glas oder in Form von Muffins, Brownies oder Tassenkuchen – dem Einfallsreichtum sind keine Grenzen gesetzt. Lassen Sie sich von der Vielfalt der Käsekuchenrezepte überraschen und probieren Sie's einfach aus!





# Einleitung

Hierzulande besteht der wohlbekannte Käsekuchen hauptsächlich aus Quark. Doch wenn kein Käse enthalten ist, woher stammt dann eigentlich sein Name? Und sollte er nicht besser „Quarkkuchen“ heißen? Nicht unbedingt, denn Quark wird zur Gruppe der Frischkäse gerechnet und wurde früher teils einfach nur als „Käse“ bezeichnet. Dass er nicht „Frischkäsekuchen“ heißt, verdankt er hingegen seiner Form und Schnittfestigkeit, die an einen Laib Käse erinnert.

## Jahrhundertealte Backtradition

Die Geschichte des Käsekuchens geht auf eine jahrhundertealte Tradition zurück. Die früheste Erwähnung stammt vom antiken griechischen Schriftsteller Athenaios (2./3. Jh. n. Chr.). Da dieser sich wiederum auf ältere, bis ins 5. und 4. Jahrhundert v. Chr. zurückgehende Quellen bezieht, ist davon auszugehen, dass die Tradition noch weit länger zurückreicht. Beliebt war damals ein Kuchen aus Quark oder saurer Sahne, dessen Zubereitung später von den Römern übernommen wurde. Mit der wachsenden Verbreitung des Zuckers in Europa des Mittelalters entstanden auch die ersten süßen Käsekuchenrezepte. So beschrieb z. B. der italienische Humanist Bartolomeo Platina um das Jahr 1475 eine „weiße Torte“ aus geriebenem jungen Käse, Eiweiß, Zucker, Ingwer, Schmalz, Butter und Milch. Im 15. Jahrhundert kam in Frankreich zudem der klassische Mürbteigboden auf. Quark und Frischkäse verdrängten ab dem späten 16. Jahrhundert mehr und mehr die herzhaften Käsevarianten. So enthält z. B. das erste moderne deutschsprachige Rezept aus dem Kochbuch von Anna Wecker (1598) als Zutaten Quark, Eier, Butter, Zucker und Zimt. Bei einer so langen Tradition verwundert es nicht, dass es inzwischen zahlreiche Käsekuchenvarianten gibt, z. B. den Russischen Zupfkuchen mit „gezupften“ Schokoteigflecken oder den Tränchenkuchen mit



Baiser. Und die Zahl der Käsekuchenrezepte wächst stetig an, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

## Zahlreiche Varianten

Über die perfekte Konsistenz, die besten Zutaten und die ideale Zubereitung scheidet sich die Geister. Quark kommt in die Füllung, da sind sich viele sicher, dazu noch Eier, Zucker und eventuell Milch. Doch schon über den klassischen Quark lässt sich streiten. So verwendet man z. B. in Italien Ricotta oder Mascarpone, in Griechenland Myzithra (ein ricottaähnlicher Weichkäse) und auf Korsika Brocciu (ein Frischkäse aus Schafs- oder Ziegenmilch).

Aus Frischkäse bzw. einer Kombination aus Frischkäse und Sahne oder Sour Cream besteht die Käsemasse auch beim amerikanischen Cheesecake. Eine weitere Besonderheit bei Letzterem ist, dass er einen Keksboden (American Cheesecake) oder einen dünnen Biskuitboden (New York Cheesecake) hat und klassischerweise im Wasserbad gebacken, bisweilen auch einfach nur gekühlt wird. Aber es geht auch ganz ohne Boden: Dafür wird der Quark oder Frischkäse einfach mit Eiern

und Zucker sowie Mehl, Vanillepuddingpulver, Weichweizen- oder Maisgrieß verrührt, damit die Käsemasse ausreichend fest wird.

### So gelingt das Backen

Käsekuchen sind recht einfach zu backen. Wenn Sie einige kleine Tipps beherzigen, sind Sie dabei auf der sicheren Seite:

- **Zutaten mit Zimmertemperatur:** Bei ca. 20–22 °C verbinden sich die Zutaten am besten miteinander. Nehmen Sie sie daher am besten ca. 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.
- **Quark abtropfen lassen:** Lassen Sie weichen Quark vor der Verwendung am besten über Nacht in einem mit Küchentuch ausgelegten Sieb abtropfen, damit die Käsemasse nicht zu weich wird und der Boden nicht durchfeuchtet.
- **Ruhezeiten beachten:** Halten Sie sich stets an die im Rezept angegebenen Zeiten. So muss z. B. ein Mürbteigboden vor der Weiterverarbeitung eine Weile





ruhen und auch die angegebenen Kühlzeiten sollten Sie einhalten, damit die Käsemasse ausreichend fest wird.

- **Goldgelbe Oberfläche:** Bestreichen Sie die Oberfläche vor dem Backen mit Eigelb. So erhält der Kuchen eine schöne goldgelbe Farbe.
- **Die richtige Backzeit:** Die Backzeit kann von Ofen zu Ofen variieren. Schauen Sie daher nach zwei Dritteln der Backzeit öfter einmal in den Ofen und decken Sie den Kuchen gegebenenfalls mit einem Stück Alufolie oder Backpapier ab, damit er nicht zu dunkel wird. Um zu prüfen, ob er fertig gebacken ist, rütteln Sie einfach mit einem Backhandschuh vorsichtig an der Form. Die Füllung sollte sich dabei nur noch wenig bewegen. Wirft sie hingegen kleine Wellen, sollte der Kuchen noch etwas länger in den Ofen.
- **Risse verhindern:** Lösen Sie den Kuchen nach der Hälfte der Backzeit mit einem scharfen Messer vorsichtig vom Springformrand und lassen Sie ihn ca. 10–15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen, bevor Sie ihn weiterbacken. Ferner sollte die Backofentür während des Backvorgangs möglichst geschlossen bleiben.
- **Langsam auskühlen lassen:** Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen langsam abkühlen, z. B. einige Minuten im ausgeschalteten Ofen bei leicht geöffneter Tür. So verhindern Sie, dass er reißt oder zusammenfällt. Achten Sie dabei jedoch darauf, dass der Kuchen wegen der Ofenrestwärme nicht austrocknet. Kuchen danach in der Form komplett erkalten lassen und erst dann aus der Form lösen.
- **Reste aufbewahren:** Reste bewahren Sie am besten bei Zimmertemperatur unter einer Kuchenglocke auf. So hält sich der Kuchen ein bis zwei Tage frisch. Alternativ können Sie ihn, fest in Alufolie verpackt, bis zu vier Tage im Kühlschrank aufbewahren. In Stücke geschnitten und in Alufolie gewickelt, lässt er sich auch in einem gefriergeeigneten Gefäß einfrieren und kann danach abgedeckt im Kühlschrank aufgetaut werden.

Stöbern Sie also am besten einfach durch die Rezepte im nachfolgenden Rezeptteil und dann nichts wie ran an den Backofen!

# Baskischer Käsekuchen

## Zutaten für 14 Stücke

1 kg Doppelrahmfrischkäse, 400 g Zucker, 1 TL Vanillezucker, 6 große Eier, 200 g Sahne, 1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone, 40 g Mehl, 1 Prise Salz, einige Blaubeeren und Minzeblättchen zum Garnieren

**Zubereitung** ca. 15 Min. + ca. 5 Std. Ruhezeit + ca. 45 Min. Backzeit

**Pro Stück** ca. 380 kcal • 8 g EW • 23 g F • 34 g KH

- 1.** Backofen auf 220 °C (Umluft: 200 °C) vorheizen. Frischkäse mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Eier einzeln unterrühren. Sahne, Zitronenabrieb, Mehl und Salz zufügen und ebenfalls gut unterrühren.
- 2.** Käsemasse in eine doppelt mit Backpapier ausgelegte Springform (ca. 26 cm Durchmesser) geben und glatt streichen (das Backpapier sollte am oberen Rand etwas überstehen). Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen. Backofentemperatur auf 250 °C (Umluft: 230 °C) erhöhen und Kuchen ca. 5 Minuten fertig backen (Achtung: Die Oberfläche sollte beim Backen bräunen, aber nicht verbrennen!).
- 3.** Kuchen aus dem Backofen nehmen und ca. 1 Stunde abkühlen lassen. Ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und mit gewaschenen, trocken getupften Blaubeeren und Minze garniert servieren.

**Tip** Die Konsistenz des Kuchens erinnert eher an einen cremigen Pudding als an einen festen Käsekuchen, deshalb beim Anschneiden und Herausheben der Stücke sehr vorsichtig sein!



























