

STREUSEL-KÄSEKUCHEN

FÜR DEN KNETTEIG:

150 g Weizenmehl
 ½ gestr. TL Backpulver
 75 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 1 Prise Salz
 1 Ei (Größe M)
 75 g Butter oder Margarine

FÜR DIE QUARKMASSE:

3 Eiweiß (Größe M)
 1 Prise Salz
 750 g Magerquark
 200 g Schlagsahne
 3 EL Zitronensaft
 3 Eigelb (Größe M)
 150 g Zucker
 1 Pck. Pudding-Pulver
 Vanille-Geschmack

FÜR DIE STREUSEL:

100 g Weizenmehl
 75 g Zucker
 1 Pck. Vanillin-Zucker
 75 g Butter

INSGESAMT:

E: 156 g, F: 216 g, Kh: 564 g,
 kcal: 4920

ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 85 Minuten

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang in den Kühlschrank legen.

3. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C
 Heißluft: etwa 180 °C

4. Dann zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand darumstellen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden **etwa 10 Minuten vorbacken.**

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Boden etwas abkühlen lassen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

6. Für die Quarkmasse Eiweiß mit Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Quark, Sahne, Zitronensaft und

Eigelb in eine andere Schüssel geben. Zucker mit Pudding-Pulver vermischen und hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Eischnee unterheben.

7. Die Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden geben und glatt streichen.

8. Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Streusel gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Käsekuchen **bei gleicher Backofeneinstellung in etwa 75 Minuten fertig backen.**

9. Den Kuchen nach der Backzeit noch etwa 15 Minuten bei leicht geöffneter Backofentür im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

10. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen. Anschließend vorsichtig den Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf dem Springformboden erkalten lassen.

11. Den Kuchen vor dem Servieren vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

KÄSEKUCHEN AUS DER FORM



BELLINI-TORTE

FÜR DEN RÜHRTEIG:

125 g weiche Butter oder
Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver

FÜR DEN BELAG:

8 Blatt weiße Gelatine
500 g abgetropfte Pfirsich-
hälften (aus der Dose)
4 EL Pfirsichsaft
(aus der Dose)
500 g Magerquark
75 g Zucker
3–4 EL Pfirsichlikör
2–3 EL Zitronensaft
150 ml Prosecco
200 g Schlagsahne

INSGESAMT:

E: 112 g, F: 176 g, Kh: 416 g,
kcal: 4048

ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten, ohne Kühlzeit

BACKZEIT:

etwa 25 Minuten

1. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
2. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Das Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Tortenboden **etwa 25 Minuten backen**.
4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Tortenboden etwas abkühlen lassen. Anschließend den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost legen und erkalten lassen.
5. Für den Belag 6 Blatt Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Von den Pfirsichhälften 2 Stück zusammen mit 4 Esslöffeln von dem Saft pürieren. Die restlichen Pfirsichhälften in Spalten schneiden und beiseitelegen.
6. Quark mit Zucker, Likör und Zitronensaft gut verrühren. Prosecco unter die Quarkmasse rühren.
7. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.
8. Die aufgelöste Gelatine zunächst mit etwa 3 Esslöffeln von der Quark-Prosecco-Masse verrühren, dann unter die restliche Quark-Prosecco-Masse rühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen.
9. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die beiseitegestellten Pfirsichspalten auf dem Tortenboden verteilen.
10. Die restliche Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken und wie unter Punkt 7 beschrieben auflösen. Die aufgelöste Gelatine mit dem Pfirsichpüree gut verrühren.
11. Sobald die Quark-Prosecco-Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Quark-Prosecco-Creme auf die Pfirsichspalten geben und glatt streichen.
12. Das Pfirsichpüree nach und nach mit einem Löffel als „Schlieren“ unter die Quark-Prosecco-Creme ziehen. Die Bellini-Torte zugedeckt etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
13. Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Torte auf eine Tortenplatte setzen.



BROWNIE-CHEESECAKE

ZUM VORBEREITEN:

150 g Cashewkerne

FÜR DEN BROWNIE-TEIG:

180 g Zartbitter-Kuvertüre

60 g Butter oder Margarine

3 Eier (Größe M)

100 g Zucker

80 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

50 g Semmelbrösel

50 g abgezogene, gem. Mandeln

FÜR DEN BELAG:

1 Bio-Orange

(unbehandelt, ungewachst)

200 g Doppelrahm-Frischkäse

200 g Schmand (Sauerrahm)

50 g Puderzucker

INSGESAMT:

E: 110 g, F: 325 g, Kh: 411 g,

kcal: 5006

ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 15 Minuten

1. Zum Vorbereiten Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, auf einen Teller geben und erkalten lassen. 3 Esslöffel Cashewkerne zum Garnieren beiseitestellen. Die restlichen Nusskerne fein hacken.
2. Den Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C
3. Für den Teig die Kuvertüre in Stücke brechen und mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen.
4. Die Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver, Semmelbröseln, Mandeln und den gehackten Cashewkernen gut vermischen. Die noch warme Kuvertüre-Fett-Masse zu den Eiern geben und mit dem Schneebesen kurz unterziehen. Die Mehlmischung daraufgeben und ebenfalls mit dem Schneebesen kurz unterziehen.
5. Den Teig in eine Springform (Ø 24–26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost auf mittlerer Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Kuchen **etwa 15 Minuten backen**.
6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Brownie zunächst vorsichtig vom Springformrand lösen. Dann den Springformrand entfernen und den Brownie vom Springformboden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Den Brownie vollständig erkalten lassen.
7. Für den Belag Bio-Orange heiß abspülen, trocken tupfen und halbieren. Von einer Orangenhälfte die Schale fein abreiben, von der anderen Hälfte die Schale mit einem Sparschäler oder einem Zestenreißer abschälen und für die Garnierung beiseitestellen.
8. Frischkäse (der Frischkäse sollte Zimmertemperatur haben) mit Schmand, Puderzucker und fein geriebener Orangenschale mit dem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe kurz glatt rühren. Die Creme auf den Brownie geben und in leichten Wellen verstreichen.
9. Den Brownie mit den restlichen Cashewkernen bestreuen und mit der Orangenschale garnieren. Den Kuchen noch etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.



CHERRY-CHEESECAKE

FÜR DEN BODEN:

200 g Haferkekse
130 g Butter

FÜR DIE FÜLLUNG:

350 g Sauerkirschen
(aus dem Glas)
1 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack
1 gestr. TL gem. Zimt
150 g Zucker
350 ml Sauerkirschsft
(aus dem Glas)
100 g weiße Schokolade
600 g Doppelrahm-Frischkäse
200 g Crème fraîche
3 Eier (Größe M)

INSGESAMT:

E: 118 g, F: 443 g, Kh: 499 g,
kcal: 6478

ZUBEREITUNGSZEIT:

75 Minuten, ohne Abkühlzeit

BACKZEIT:

etwa 40 Minuten

1. Für den Boden Haferkekse in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Die Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Butter zerlassen und zu den Bröseln geben. Die Brösel-Butter-Masse gut vermischen.

2. Den Bröselteig in eine Springform (Ø 22 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und mit einem Löffel fest zu einem Boden andrücken. Den Boden anschließend für mindestens 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3. Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C
Heißluft: etwa 160 °C

4. Für die Füllung die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen und evtl. mit Wasser auf 350 ml auffüllen. 4 Esslöffel des Pudding-Pulvers mit Zimt, 2 Esslöffeln Zucker und 3 Esslöffeln Kirschsft verrühren. Restlichen Kirschsft aufkochen, angerührtes Pudding-Pulver hinzufügen und unter Rühren aufkochen. Die Kirschen dazugeben und beiseitestellen.

5. Weiße Schokolade fein hacken. Frischkäse, Crème fraîche, restlichen Zucker und restliches Pudding-Pulver in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Zuletzt die Schokolade ebenfalls kurz unterrühren.

6. Die Frischkäsemasse in die Springform füllen und glatt streichen. Die Hälfte der abgebundenen Kirschen auf der Masse verteilen. Die Springform auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Cheesecake **etwa 40 Minuten backen.**

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Cheesecake in der Form vollständig auskühlen lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form lösen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

8. Den Cherry-Cheesecake mit den restlichen Kirschen servieren.

TIPPS:

Die abgebundenen Kirschen abgedeckt bei Zimmertemperatur aufbewahren und nicht in den Kühlschrank stellen. Die Masse wird sonst zu fest. Den Käsekuchen evtl. mit Puderzucker bestäuben.

