

IM Käsekuchen Himmel



CREMIG. FRUCHTIG. RAFFINIERT.

58 BESTE KÄSEKUCHENREZEPTE

Im Käsekuchen-Himmel



CHEESECAKE

Boden

200 g Butterkekse
100 g Butter

Belag

250 g Topfen (40 %)
600 g Frischkäse
200 g Zucker
1 Ei
150 g Sahne
3–4 EL Zitronensaft
3 EL Speisestärke

Guss

250 g Schmand
2 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Zitronensaft

Zum Verzieren

150 g Sahne
2–3 EL rote Grütze

1 Die Butterkekse fein zerbröseln. Die Butter schmelzen und die Keksbrösel unterrühren. Als Boden in eine gefettete Springform (28 cm Ø) drücken und vorbacken.

Backzeit: ca. 10 Min. bei 175 °C (155 °C)

2 Für den Belag die Zutaten miteinander verrühren. Auf dem Keksboden verteilen und weiterbacken.

Backzeit: ca. 50 Min. bei 175 °C (155 °C)

3 Für den Guss die Zutaten miteinander verrühren. **10 Min.** vor Ende der Backzeit auf dem Kuchen verteilen und fertig backen.

4 Die Sahne steif schlagen. Den abgekühlten Kuchen mit Sahnetupfen und roter Grütze verzieren.

Rote Grütze ist leicht selbst gemacht. Das Rezept dazu befindet sich auf Seite 119. Ansonsten einfach rote Marmelade verwenden.



FRANZIS KÄSEKUCHEN

Mürbteig

250 g Mehl
1 Prise Salz
60 g Puderzucker
120 g Butter
1 Ei

Füllung

1 kg Topfen
(Magerstufe)
300 g Zucker
2–3 EL Vanillezucker
2 Pck. Vanille-
puddingpulver
6 Eier
2 EL Zitronensaft

Zum Bestäuben

Puderzucker

1 Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen. Zwei Drittel des Teiges für den Boden einer gefetteten Springform (28 cm Ø) verwenden. Aus dem restlichen Mürbteig eine Rolle formen und als Rand an die Form drücken. **30 Min.** kühl stellen.

2 Für die Füllung die Zutaten mit einem Schneebesen glatt rühren. Auf dem Mürbteig verteilen und backen.

Backzeit: ca. 50 Min. bei 180 °C (160 °C)

3 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Alles zu seiner Zeit

Den Käsekuchen nach dem Backen immer noch 15 Min. im Ofen stehen lassen, dann die Türe leicht öffnen und weitere 15 bis 30 Min. im Ofen abkühlen lassen. Wenn der Temperaturunterschied zu hoch ist, fällt der Kuchen schnell zusammen oder bekommt Risse. Auch erst aus der Form nehmen, wenn er komplett abgekühlt ist.



▲ Hüttenspezialität

Fruchtiger MASCARPONE-TRAUM

Streusel

40 g Butter
70 g Mehl
70 g Zucker

Rührteig

150 g Butter
120 g Zucker
3 Eier
180 g Mehl
1 TL Backpulver
2–3 EL Milch

Belag

3–4 Äpfel
100 g Preiselbeeren

Füllung

2 Eier
80 g Zucker
250 g Mascarpone
400 g Schmand

Zum Bestäuben

Puderzucker

1 Für die Streusel die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Mehl und Zucker mischen und die Butter mit den Knethaken unterrühren. Die Streusel kühl stellen.

2 Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und mit der Milch unterrühren. Den Teig in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) verstreichen.

3 Die Äpfel schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen. Mit den Preiselbeeren füllen und mit den Beeren nach unten auf den Teig legen.

4 Für die Füllung die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Mascarpone und Schmand unterrühren und auf den Äpfeln verteilen. Die Streusel darübergeben und backen.

Backzeit: ca. 45 Min. bei 180 °C (160 °C)

5 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Nach Belieben mit einem Tupper Sahne und Apfelspalten servieren.



Kenzelhütte

Zwetschgen-KÄSEKUCHEN MIT AMARETTINI

Streusel

150 g Butter
100 g Amarettini
200 g Mehl
80 g Zucker
1 Ei

Füllung

350 ml Milch
1 EL Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
3 Eier
100 g Zucker
250 g Topfen (20 %)
200 g Schmand
1 EL Speisestärke

Belag

600 g Zwetschgen

Zum Bestäuben

Puderzucker

1 Für die Streusel die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Die Amarettini fein zerbröseln. Mit Mehl und Zucker mischen und die Butter mit den Knethaken unterrühren. Ein Drittel der Streusel entnehmen und kühl stellen. Unter die restlichen Streusel das Ei kneten. In einer gefetteten Springform (28 cm Ø) als Boden verstreichen und ebenfalls kühl stellen.

2 Für die Füllung aus Milch, Vanillezucker und Puddingpulver nach Anleitung einen Pudding kochen und etwas abkühlen lassen.

3 Die Zwetschgen waschen, vierteln und entsteinen.

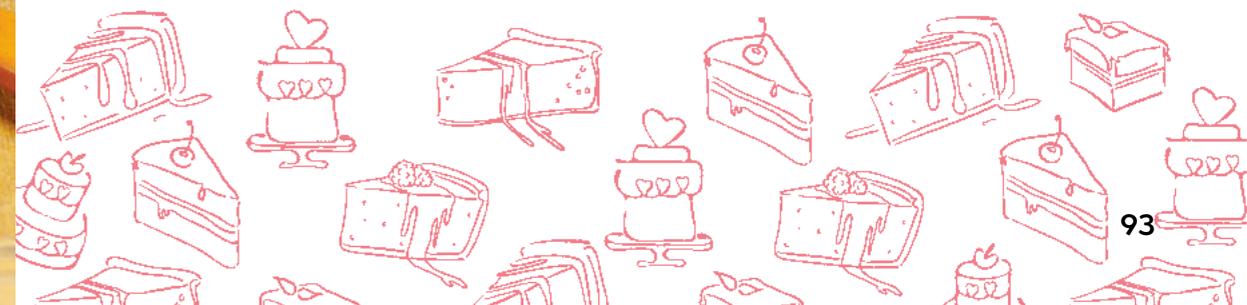
4 Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Zucker, Topfen, Schmand und Speisestärke unter den Pudding rühren. Das Eiweiß unterheben und auf dem Streuselboden verteilen.

5 Die Zwetschgenstücke dicht nebeneinander seitlich in die Topfenmasse stecken. Die Streusel darübergeben und backen.

Backzeit: ca. 55 Min. bei 180 °C (160 °C)

6 Nach dem Backen 15 Min. im geschlossenen Ofen stehen lassen. Zum Abkühlen des Kuchens den Ofen leicht öffnen.

7 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Bernhardseck Hütte

LECHTALER ALPEN (1 812 m)



Ein Besuch bei Armin und Iveta, den Hüttenwirten der Bernhardseck Hütte, ist immer eine Wanderung wert. Nicht nur der grandiose Blick ins Lechtal, auch die gute Hüttenküche lassen einen in ca. 2,5 Stunden die gut 760 Höhenmeter gerne bezwingen. Besonders, da es die einzige Hütte ist, die einen Blick direkt ins Lechtal bietet.

Armin, als gelernter Koch, ist für die kulinarischen Genüsse zuständig, Iveta für die Gäste und die feinen Kuchen, die tagtäglich gebacken werden. Auch feine Sirupe für die Schorlen werden von ihr selbst hergestellt. Für das köstliche Kartoffelgröstl und den Kuchen, der hier vorgestellt wird, wandern viele Einheimische extra zur Hütte hoch.

Auf der Bernhardseck Hütte kann man übernachten und wer es romantisch liebt, für den sind die kuscheligen Schlaffässer genau das Richtige.

Im Winter sorgt Armin für beste Rodelverhältnisse auf dem 6 km langen Forstweg.



Kontakt

Iveta & Armin Hummel
Telefon 0043 5634 6218
bernhardseck.at
Übernachtung ✓



Start

A-Elbigenalp, Parkplatz Geierwally
oder A-Bach, Jöchlespitzbahn
Geöffnet: ganzjährig
MO Ruhetag

Kenzenhütte

AMMERGEBIRGE (1 300 m)



Herrlich liegt die Kenzenhütte mitten im Allgäuer Teil des Ammergebirges und ist von vielen Seiten zugänglich. Dort hat sich Hüttenwirtin Franzi ihren großen Traum erfüllt. Mit ihren gerade mal 23 Jahren übernahm sie 2021 die Kenzenhütte und war so eine der jüngsten Hüttenwirtinnen im Alpenraum. Zur Seite steht ihr Flo und gemeinsam mit ihrem Team bewirten sie mit Leidenschaft die Gäste, die sich tagtäglich auf der Kenzenhütte einfinden.

Die Kenzenhütte ist der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Wanderungen. Neben einfachen Touren zum Wandern für jedermann ist der Geiselstein, auch „Matterhorn des Allgäus“ genannt, für Kletterfreaks eine beliebte Tour mit verschiedenen Schwierigkeitsgraden.

Für Franzi steht die Verarbeitung von regionalen Produkten an erster Stelle. Sie bezieht regelmäßig das Fleisch vom elterlichen Hof und das wird in der Küche zu feinen Tagesgerichten, wie z.B. Fleischpflanzerl mit selbst gemachtem Kartoffelsalat, verarbeitet. Auch der Kenzensalat mit feinem Himbeerdressing ist ein Highlight.



Kontakt

Franziska Schlögel
Telefon 083 68 855 40 02
kenzenhuette.de
Übernachtung ✓



Start

D-Halblech, Parkplatz (auch
Bustransfer) oder Buching
via Buchenberg
Geöffnet: MAI - OKT



SCHOKO-KÄSEGUGLHUPF

Rührteig

150 g Zartbitterschokolade
250 g Butter
250 g Zucker
1 EL Vanillezucker
4 Eier
330 g Mehl
2 TL Backpulver
5 EL Kakao
120 ml Eierlikör

Füllung

2 Eier
100 g Zucker
1 EL Vanillezucker
500 g Topfen (20%)
½ Pck. Vanillepuddingpulver

Zum Überziehen

150 g Kuvertüre Zartbitter
25 g Kuvertüre weiß

1 Für den Rührteig die Schokolade klein hacken und im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen.

2 Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Die Schokolade zufügen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und mit dem Eierlikör unterrühren. Zwei Drittel des Teiges in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Guglhupfform füllen, dabei auch am Rand etwas Teig hochziehen.

3 Für die Füllung die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Den Topfen und das Puddingpulver unterrühren. Die Topfenmasse in die Teigvertiefung füllen. Den restlichen Teig darauf verteilen und backen.

Backzeit: 50 bis 60 Min. bei 180 °C (160 °C)

4 Die Kuvertüren klein hacken und getrennt im Wasserbad schmelzen. Den Guglhupf mit der dunklen Kuvertüre überziehen und etwas anziehen lassen. Mit der weißen Kuvertüre verzieren.



Käsekuchen = Lieblingskuchen!

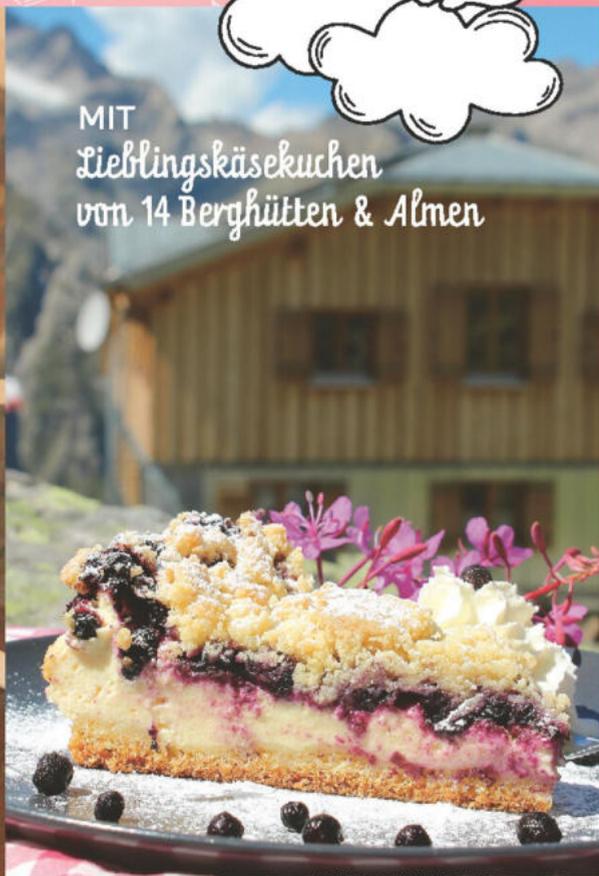
Käsekuchen schmeckt immer und überall. Ob Klassiker mit Mürbteig und reichhaltiger Quarkfüllung oder herrlich luftige, fruchtige Käsekuchenvarianten. Wie vielfältig und wandelbar der beliebte Kuchenklassiker ist, zeigen die vielen raffinierten Rezepte in diesem Backbuch von der Hauswirtschafterei.

Käsekuchenliebhaber verraten bewährte Familienrezepte und zudem findet man die beliebtesten Käsekuchen von Berghütten und Almen in Bayern und Tirol.

Auf in den Käsekuchen-Himmel ...



MIT
Lieblingskäsekuchen
von 14 Berghütten & Almen



www.diehauswirtschafterei.de
ISBN 978-3-9817582-8-3



VK: 13,90 €