Käsekuchen – Variationen

Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:
Boden:
70 g Butter
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
1/2 Pck. Backpulver
200 g Mehl

Füllung:
500 g Quark
1 Pck. Vanillepudding
1 Ei
150 g Zucker
2 Becher Sahne

Zubereitung:
Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir

ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebesen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen

Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:
300g Mehl

60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:
80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm
200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:
Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:
Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:
Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.
Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie

abdecken.
Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal
nur mit Zesten

Rezept Nummer 3 von Margit Fabian

Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter

75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das Bröseltopfen)
500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.
Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).
Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.
Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.
Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.
Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.
Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen

lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.
Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.

Weißer Schokoladenlikör mit Mandel und Vanillenote

Rezept und Foto von Kira von Kirasols Kitchen

Für ca. 1,5l (3 0,5 Flaschen von Ikea)

Zutaten:
200 g weiße Schokolade geschmolzen

120 g Puderzucker
3 Eigelbe (Gr M)
1 Prise Salz
600 ml Sahne (haltbare)
1 kleine Dose gesüßte Kondensmilch (300 ml)
300 ml Amaretto
200 ml brauner Rum (oder neutralerer Alkohol, ich selbst mag keinen Vodka oder Korn)
1 Messerspitze gemahlene Vanille

Zubereitung:
Eigelbe mit Zucker und Salz mit Ballonschneebesen schaumig rühren (Stufe 4).

Dann 78 Grad einstellen und rührend erhitzen. Wenn die Eigelbmassse ca. 5 min über 80 Grad geköchelt hat, die restlichen Zutaten vorsichtig hinzufügen und so lange rühren lassen bis die Masse merklich eingedickt ist. Habe den Alkohol erst nach und nach hinzugefügt, damit der Alkohol nicht komplett verkocht (Bei mir hat es insgesamt ungefähr 35 Minuten geköchelt).

Dann in saubere und heiß ausgespülte Flaschen füllen verschließen und abkühlen lassen.

Tipp von Kira: Ich denke der Likör hält sich so 3 Monate im Kühlschrank, sofern ganz sauber gearbeitet wurde. (Keine Garantie, da ich den auch das erste Mal gemacht habe)

30-Minuten-Biskuitschnitte

Foto und Rezept von Gisela Martin

Meine Rettung in der Not, wenn sich Gäste unerwartet ankündigen. Die CC macht die Hauptarbeit, in der Zwischenzeit kann man schnell die Wohnung auf Vordermann bringen und die Frisur richten und nach einer halben Stunde ist alles fix und fertig.

Zutaten:
Biskuit:
4 Eier
90 gr. Zucker
etwas Vanille gerieben
110 gr. Mehl
etwas Puderzucker zum Bestäuben
Füllung:
1 Packung Konditorcreme/Patisseriecreme
Alternativ: etwas Sahne mit etwas Zucker und Vanille aufgeschlagen

Zubereitung:
Backofen 180 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanille in Schüssel, Ballonschneebesen einsetzen, 13 Minuten Stufe 6 schlagen.

Dann Mehl in drei oder vier Etappen unterheben (entweder mit Unterhebrührelement, Kochrührelement oder von Hand).

Alles auf Backblech (mit Backrahmen, ich lege Silkonmatte

drunter, die ich mit Backtrennspray leicht einsprühe) mit Silikonspachtel streichen. Mit Puderzucker leicht bestäuben und für 10 Minuten in Ofen.

Kuchenplatte nach Backen in zwei Hälften teilen und wenige Minuten auskühlen lassen. Die eine Hälfte in Kuchenstückgröße schneiden.

Untere (nicht zerschnittene) Kuchenplatte mit Konditorcreme (gibts fertig zu kaufen, schmeckt wie Füllung von Käse-Sahne-Torte) mit Silikonspachtel bestreichen. Falls keine Konditorcreme zur Hand ist geschlagene Sahne nehmen.

Andere Kuchenstücke einzeln drauf setzen und mit scharfem Messer komplett durchschneiden (so dass auch untere Platten geschnitten sind).

Auf Tortenplatte setzen und nochmals leicht mit Puderzucker bestäuben.

Alle benutzen Zubehörteile dürfen in die Spülmaschine, so ist auch die Küche aufgeräumt, bis der Besuch kommt

Weiße Schokolade low carb

Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel

Zutaten:
210g Kakaobutter
5g gemahlene Vanille
95g Sahnepulver
190g Puder Erythritol

Zubereitung:
Kakaobutter bei 40 Grad, 30 Minuten, Flexi 3, schmelzen.

Vanille in der Gewürzmühle fein mahlen.

Sahnepulver, Puder Erythritol und die Vanille mischen und sieben.

Flüssige Kakaobutter auf 33 Grad runter drehen und während des Abkühlens je 5 EL der Mischung für 2 Minuten auf Stufe 1 unterrühren bis alles eingearbeitet ist.

1 Stunde auf Stufe 3 rühren. In Formen füllen und abkühlen lassen.

Foto: Martina Witzel

Ricotta-Pfannkuchen mit roten

Früchten und Banane

Rezept und Foto von Gisela Martin

Zutaten:
300 gr. Ricotta
200 ml Milch
4 Eier
etwas Vanille (aus der Vanilleschote rausgekratzt)
180 gr. Mehl
halbe Packung Backpulver
Prise Salz
1 Tasse rote Früchte z. B. Kirschen, Himbeeren etc. (frisch oder TK)
2 Bananen
Butter zum Braten
etwas Honig
etwas Amarenakirschen bzw. die Flüssigkeit von Amarenakirschen

Zubereitung:
K-Haken einsetzen, Milch und Ricotta rühren.

Eier trennen, Eigelb zu Milch-Ricotta-Gemisch geben. Vanille, Mehl, Backpulver nach und nach zugeben und alles glatt rühren.

In zweiter Schüssel Eiweiß steif schlagen (Ballonschneebesen)

Rote Früchte und Eiweiß in Ricottagemisch unterheben. Das geht prima mit der Unterhebtaste.

Reichlich Butter in Pfanne geben, Temperatur ganz niedrig und

kleine Häufchen vom Teig in die Pfanne geben und die Pfannkuchen auf niedrigster Stufe von jeder Seite ca. 2 Min. braten.

Alle Pfannkuchen im Ofen (zusammen mit Tellern) warmhalten.

Mit Bananen und Honig/Amarenakirschen anrichten.

Schildkröten Kuchen

Rezept und Foto von Karin AM

Nachgebacken von Manuela Neumann und um die Mengenangaben ergänzt

Zutaten:
Für den Biskuit:
5 Eier
100g Zucker
1 Pk. Vanillezucker (wer mag auch mehr)
120 g Mehl
30g Backkakao

Für den Belag:
4 Kiwis
1-2 Päckchen Tortenguss

Für die Creme:

250g Quark
1,5 Becher Sahne
1 Becher Joghurt (150-200g)
3 Blatt Gelantie
1 Vanilleschote
Zucker nach Geschmack

Zubereitung:
Für den Biskuit:
Schneebesen einsetzen.
Die Eier mit Zucker und Vanillezucker 10 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen. Gesiebtes Mehl und den Kakao in zwei Portionen kurz mit dem Schneebesen auf min unterheben.
In eine Springform (26cm) füllen und bei Ober/Unterhitze auf 180 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen.
Nach dem Auskühlen einmal durchschneiden.
Anschließend auf Schüsselgröße zuschneiden, der innere Boden muss etwas kleiner sein.
Die Reste verwaren, um daraus den Kopf, Füße und Schwanz zu machen.

Für den Belag:
Kiwis schälen und schneiden.
Die Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen und die Kiwischeiben dort hineinlegen.
Wer möchte, jetzt schon die Kiwischeiben mit Tortenguss (nach Packungsbeschreibung zubereiten) bestreichen.

Für die Creme:
Die Sahne steif schlagen.
Die Gelantine in Wasser einweichen.
Quark mit Joghurt und dem Mark der Vanilleschote mit dem Flexi vermischen.
Je nachdem wie süß ihr es mögt, Zucker beigeben. Die Sahne unterheben.
Die Gelantine mit Temperatur verflüssigen, einen Teil der Creme dazu geben und verrühren.
Restliche Creme unterrühren.

Zusammensetzen:
In die mit Kiwi ausgelegte Schüssel einen Teil der Creme geben.
Den kleineren Tortenbodenkreis einlegen.
Mit der restlichen Creme abdecken.
Zweiten Biskuitkreis auflegen.

Über Nacht in den Kühlschrank geben und durchkühlen lassen.

Am nächsten Morgen stürzen und aus dem Biskuitresten Füße, Kopf und Schwanz schneiden und ansetzen.
Mit Tortenguss abglänzen und verzieren.

Die Variante von Manuela Neumann:

Five Flavor Pound Cake

Rezept von Melody Minya

Zutaten:
1 cup (237 ml) Butter, Zimmertemperatur
½ cup Pflanzenfett, Zimmertemperatur
3 cups Zucker
5 Eier, geschlagen
3 cups Mehl
½ Tl Backpulver
1 cup Milch

1 TL Kokosnuss Extrakt
1 TL Zitronen Extrakt
1 TLRum Extrakt
1 TL Butter-Vanille Extrakt
1 TL Vanille Extrakt
½ cup Zucker

Zubereitung:
Den Ofen auf 165C vorheizen. Eine 25er (10inch) Springform einfetten.

In einer kleinen Schüssel Mehl und Backpulver mischen. Zur Seite stellen. In einem Messbecher dann Milch mit Kokosnuss, Zitronen, Rum, Butter und Vanille Extrakt mischen und zur Seite stellen.

In einer grossen Schüssel, Butter, Pflanzenfett und 3 cups Zucker miteinander mischen (Ballonschneebesen) und so lange rühren bis es leicht gelb und fluffing ist. Danach die Eier dazu und weiter rühren bis alles eine glatte Masse ergibt.

Rührelement auf K-Haken wechseln.
Nun kommt die Mehl und Milch Mischung abwechselnd dazu. Wobei man beachten muss das man mit dem Mehl beginnt und es mit dem Mehl beendet. (Mehl-Milch-Mehl-Milch-Mehl-Milch).

Nun füllt man den Teig in die Form und backt es im vorgeheizten Ofen für 90 min bis 105min.

Den Kuchen auskühlen lassen und nach Wunsch weiterverarbeiten oder genießen