

# 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 (Ballonschneebeisen). 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 Ballonschneebeisen 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.





---

## Schnelle Käsekuchenmuffins



Manchmal muss es einfach schnell gehen. So erging es auch Carmen Müller, bei der sich am Wochenende spontan Besuch ankündigte und die deshalb diese schnellen Käsekuchenmuffins gebacken hat. Gefüllt hat sie sie mit Heidelbeeren, man kann



aber auch jede andere Füllung nehmen, bspw Mohn.

Tippp: Menschen mit Weizenallergie nehmen anstatt dem Weizengrieß einfach Maisgrieß/Polenta..

**Zutaten:**

100g Butter

180g Zucker

2 Eier

500g Magerquark

2El Weichweizengrieß

30g Speisestärke

Vanilleextrakt (ersatzweise 1 Pckg Vanillepudding)

**Zubereitung:**

Alle Zutaten mit dem K-Haken oder Flexi verrühren, den Teig in die -mit Papierförmchen ausgelegte- Muffinform geben und ca. 35 Min. bei 170 Grad Umluft backen. Man kann die Muffins nach Belieben füllen. Dafür gibt man zunächst einen Löffel Teig in die Förmchen, anschliessend die Füllung und gibt dann wieder etwas Teig darauf.

Gutes Gelingen!

---

**Eiskuchen** /

**Neujahrshörnchen** /

**Neujahrswaffeln**





Foto Manfred Cuntz/Rezept Nr. 2

## 1. Rezept von Christina Cieluch`s Oma

### Zutaten:

500ml (Mineral)Wasser  
250g Butter  
250g Zucker  
300g Mehl  
4-5 Eier, je nach Größe  
Zimt  
Prise Salz  
–nach Geschmack:  
Vanille  
Anis  
oder ein Schuss Rum

### Zubereitung:

Das Wasser auf ca 38 Grad erwärmen und die Butter, sowie die Hälfte des Zuckers darin schmelzen / auflösen.

Mit dem Flexi auf kleinster Stufe rühren und wenn die Butter weich genug ist, die Temperatur abschalten und die restlichen Zutaten zugeben.

Die Rührstufe langsam bis 4 erhöhen.

Wenn ein glatter, flüssiger Teig entstanden ist, Maschine abschalten, Rührelement entfernen und den Teig ca 30 Minuten quellen lassen.

Eisen heizen, etwas fetten und Teig ausbacken.

Noch warm aufrollen und auf einem Gitter auskühlen lassen.  
Falls in der Küche viel Dampf entsteht, die Hörnchen in einem anderen Raum mit weniger Luftfeuchtigkeit abstellen.

## 2. Rezept von Manfred Cuntz erprobt nach Simon-Stuber-Art

Waffelrezept für Waffelkörnchen:

### Zutaten:

150g Zucker  
300g Mehl  
14g Anis  
5g Salz  
1g Vanille  
4g Zimt  
100g Sahne  
80g Eier  
400g Milch  
100g Butter flüssig

### Zubereitung:

Trockene Zutaten mischen (K-Haken), Flüssigkeit dazugeben (wichtig: nicht aufschlagen, heiße Butter unterlaufen lassen).  
Kann man auch schon ein paar Stunden vorher vorbereiten.

---

**Breznknödl Breznknödel –  
Variationen**



Foto Marie Na/Rezept Nr. 1

## 1. Rezept zur Verfügung gestellt von Marie Na

### Zutaten:

5 Brezen

1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat

Etwas Petersilie und Schnittlauch

2 Eier

1/4 l lauwarme Milch

### Zubereitung:

Brezen in Würfel schneiden, in den Kessel geben und mit Gewürzen und der Milch vermengen (K-Haken).

Die Masse in ein Geschirrtuch geben, und wie eine Wurst einrollen. Die enden mit einem Bindfaden zubinden.

Im gesalzenen Wasserbad (in CC ohne Rührelement, oder herkömmlich im Topf) ca. 15 Minuten köcheln lassen.

### Variante:

Lecker auch mit 2 kleingeschnittenen Weißwürsten, 1/2 glasig gedünstete Zwiebel (fein geschnitten), ca. 20 g flüssiger brauner Butter..... zur Masse hinzugeben !

Hinweis: Auf 1/4 l Milch rechnet man in etwa 250 g der Brotmenge

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Küter

### **Zutaten:**

10-12 trockene Breznteile

0,5 l Milch

3 Eier

Prise Salz

frische Petersilie

bei Bedarf Semmelbrösel

### **Zubereitung:**

10-12 trockene Breznteile in Scheiben schneiden.

Im Topf der CC 0,5l Milch lauwarm erhitzen. Breznteile hinzugeben.

Mit dem K-Haken auch 3 Eier, eine Prise Salz und frische Petersilie einarbeiten.

Falls der Teig zu weich geraten ist, kann man mit Semmelbrösel nachhelfen.

Forme mit nassen Händen die Knödel und lass diese z.B. im Dampfgarer der CC (oder in kochendem Wasser) ca. 15. Minuten ziehen. => ergibt 20 Knödel, 8-10 Minuten reichen für 4 Personen.

---

## Kartoffelpuffer



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

**Zutaten:**

1 ½ kg Kartoffeln mehlig kochend

4 Eier

6 EL Mehl

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel und wer mag kann noch Knoblauch dran machen

Muskat, Salz, Pfeffer Sonnenblumenöl zum Braten **Zubereitung:**

Kartoffeln und Zwiebel in der Trommelraffel mit dem Kronentrommeleinsatz reiben. Geht ratz fatz.

Dann Eier dazu, Mehl und Gewürze, alles gut durchmischen Öl heiss werden lassen und immer ca. einen großen Löffel voll ins Öl geben das sie so Handteller groß sind ungefähr und braten, dann auf ein Zewa geben damit das überschüssige Öl aufgesaugt wird.



Nun zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben.

Dazu passt, Apfelmus, Sauerrahm mit Kräutern, Lachs, Schinken etc.



---

## Springerle



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger

Meine diesjährigen Springerle – super Füßchen bekommen und super Geschmack. Bin zufrieden 🍪 ☐

### **Zutaten:**

4 Eier

500g Puderzucker

500g Mehl 405 (In Österreich Type 480)

2 Msp. Hirschhornsalz

Anissamen

### **Zubereitung:**

Die Eier mit dem Ballonschneebeisen auf höchster Stufe kurz aufschlagen. Gesiebten Puderzucker dazu geben und auf Stufe 4

mindestens 20 Minuteniterrühren.

K-Haken einsetzen, das gesiebte Mehl und das Hirschhornsalz dazu geben und alles kurz auf Stufe 2 verrühren.

Teig 2 Stunden kalt stellen. Der Teig ist sehr klebrig aber wird durch das kühlen fester.

In der Zwischenzeit Backblech mit Backpapier auslegen und mit Anissamen bestreuen.

Gekühlten Teig ca 1 cm dick ausrollen. Springerle Models in Mehl tunken und ausstechen. (Sollte der Teig zu weich sein noch etwas Mehl drunter geben). Die Ränder mit einem Teigrädchen abschneiden.

Ich habe es dieses Jahr mal noch mit Keksstempel probiert, das hat auch super geklappt.

Die ausgestochenen Springerle aufs Backblech geben und bei Raumtemperatur mindestens 12 Stunden ruhen lassen (ganz wichtig, nicht abdecken, damit sie schön trocken werden)

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei Ober/Unterhitze 150 Grad 20 Minuten auf einem dunklen Backblech backen.



Springerle nie in Blechdosen lagern, da werden sie hart. Ich lagere sie immer in einem sauberen Stofftäschchen, so bleiben



sie wochenlang schön weich.



---

## Oma´s Kartoffellebkuchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

### **Zutaten:**

750g Zucker

6 Eier

500 gr. Haselnüsse

450g Mehl

3 Packungen Backpulver

4 Teel. Zimt

1 1/2 Teel. Nelken

100g Zitronat

100g Orangeat

600g Kartoffeln (gekocht, vorwiegend festkochende Sorte)

Oblaten

Schokoglasur, Puderzuckerglasur, evtl. Rum zum Eintauchen,

zum Verzieren: Mandeln, Streusel etc.

### Zubereitung:



1. Kartoffeln kochen (oder dämpfen im CC), schälen und noch heiß durchdrücken. Gut auskühlen lassen. Am besten, man kocht die Kartoffeln schon am Vortag.

2. Zitronat + Orangeat fein hacken. Noch besser- mit etwas Mehl im Multi geben und fein mahlen.

3. Zucker + Eier mit Ballonschneebeisen und etwas Temperatur ca. 10 Min. schaumig rühren.

4. Die fein gemahlene Nüsse (im Multi oder Reibe), Zimt, Nelken, Zitronat, Orangeat + Mehl mit K-Haken unterrühren. Zum Schluß die Kartoffeln dazugeben.



5. Etwas stehen lassen, dann mit Lebkuchenglocke auf Oblaten setzen.

Wichtig: auf dem Blech etwas Abstand halten.

6. Vorgeheizter Backofen – Umluft: 195° – 12 – 15 Min. backen.

7. Gut auskühlen lassen.

8. Lebkuchen mit Rum, Glühwein oder Apfelsaft bepinseln.

Anschließend glasieren und verzieren.



TIPP: Die Kartoffellebkuchen sind sehr saftig und müssen nicht wochenlang liegen, um weich zu werden. Schmecken schon köstlich direkt nach dem Backen.

---

## Crepe Rezepte Crepe-Teig – Variationen



Foto von Amira Rohnke/Rezept Nr. 1

### **Rezept Nr. 1**

nach Amira Rohnke

#### **Zutaten (für 3 Crepes):**

1 Ei

40 Gramm VK-Mehl (mit normalem Weißmehl wird er noch feiner)

83 ml Milch

10 gr geschmolzene Butter

Salz

**Zubereitung:**

30 Sekunden in der GM laufen lassen, ausbacken, fertig.

**2. Rezept**

nach Anna Wintermann

**Zutaten (für ca. 20 Crepes):**

150g Mehl

150 ccm Milch

2 1/2 EL Flüssige Butter

3 kleine Eier

etwas Zucker oder Salz je nach Füllung.

**Zubereitung:**

Alles in den Blender, dann min 30min im Kühlschrank zum Quellen stellen.

**3. Rezept**

nach Waltraud Kogler

**Zutaten:**

120 g Mehl

3 Eier

30 g zerlassene Butter

1/4 Liter Milch

1 Prise Salz

**oder:**

150 g Mehl

2 Eier

50 g zerlassene Butter

1 EL Öl (kein Olivenöl!)

200 ml Milch

1 Prise Salz

**Zubereitung:**

wie vor

#### 4. Rezept

nach Gisela M.

Für 25-30 Crepes bzw. 4-6 Personen. Dieser Teig lässt sich auch gut in Crepe-Maker zubereiten.

##### **Zutaten:**

250 gr. Mehl

0,5 TL Salz

4 Eier

2 EL zerlassene Butter

0,25 L Milch

0,25 L Wasser

für süsse Crepes zusätzlich:

100 gr. Zucker

wer mag 2 EL Rum

##### **Zubereitung:**

Mehl in Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde und die Hälfte der Flüssigkeit (zzgl. Zucker bei süssen Crepes) geben. K-Haken einsetzen und einige Minuten schlagen. Der Teig ist dickflüssig.

Dann Eier, Salz und zerlassene Butter und restliche Flüssigkeit einrühren.

Alternativ geht auch die Zubereitung im Blender.

Die Crepes werden hauchdünn und zart.

#### 5. Rezept

nach Amira Rohnke

##### **Zutaten:**

100 g Mehl

1/8 L Milch

1/8 L Wasser

1/4 TL Salz

2 TL Zucker

3 Eier

### **Zubereitung:**

Alles mit Ausnahme der Eier ein paar Runden im Blender drehen lassen, dann

3 Eier dazugeben,

nochmal mixen und dann den Teig mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Werden super schön dünn.

---

## **Kürbiskern – Eisparfait**



Rezept nachgemacht von Claudia Kraft, Fotos Claudia Kraft  
Original ist von Ingrid Pernkopf – bekannte Köchin aus Gmunden  
Ö. Rezept wurde im Ö KW club veröffentlicht.

Neben dem Parfait ist noch das [Maroni-Mousse](#) im Glas zu sehen  
Ich habe teilweise normal gehackte Kürbiskerne und teils  
karamellisierte in die Masse gegeben, sowie einen Teil  
gehackte Schokolade. Die restlichen karamellisierten Kerne  
habe ich für die Deko genommen.

### **Zutaten:**

Für 2 Terrinenformen von je 40 cm Länge und 6 cm Durchmesser:

2 Eidotter (am besten pasteurisiert)

4 Eier (am besten pasteurisiert)

130 g Feinkristall- oder Gelbzucker oder Honig, je nach  
gewünschter Süße

500 ml Schlagobers/Sahne  
20 bis 30 ml Rum  
Kirschnaps  
Orangenlikör (nach Wunsch)  
100 gr grob gehackte Schokolade  
100 gr in Rum eingeweichte Rosinen

### **Zubereitung:**

Die Dotter, die Eier und den Zucker in die 1. Cooking Chef Schüssel geben. Temperatur auf 60 °C stellen und mit dem Profi-Ballonschneebeisen auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 15 Minuten hell und dickschaumig aufschlagen, dabei die P Taste drücken damit die Geschwindigkeit erhöht werden kann.

Temperatur dann abschalten und die Mischung auf Geschwindigkeitsstufe 6 ca. 5 Minuten kalt weiterschlagen. Nach Belieben Alkohol zugeben.

Schlagobers/Sahne in einer zweiten Cooking Chef Schüssel mit dem Profi-Ballonschneebeisen nicht zu steif aufschlagen. Dann Schokolade und Rosinen unter die Grundmasse mengen.



Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen, glatt streichen und die Form etwas anklopfen, damit sich die Masse gleichmäßig. Mit Folie abdecken und mindestens 4 Stunden tiefkühlen.

### **Tipp:**

Eine köstliche Variation wäre, die Masse ohne Schokolade und Rosinen, dafür mit Mohn, Kürbiskernen oder Kokosflocken zu verfeinern.



---

# Brasilianischer Karottenkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kann man auch mit Kondensmilch machen, aber ich find ihn in dieser Form besser und leckerer. Den Guss kann man variieren.

## **Zutaten:**

3 mittelgroße Möhren, geschält und klein geschnitten

3 Eier

180ml Pflanzenöl

250 g Zucker

eine Prise Salz

250 g Mehl und etwas für die Form

1 Packung Backpulver

Vanillemark oder Essenz

Butter für die Form

## *Für den Guss:*

250 ml Milch

1 EL Butter

1 EL Honig

100 g Blockschokolade

### *Alternative für Guss:*

(Anleitung für Alternative ganz unten)

250 Schlagobers (Sahne)

150 g Nougat schnittfest

2 EL Kokosöl

1 EL Honig

### **Zubereitung:**

3 mittelgroße Möhren, geschält und klein geschnitten, 3 Eier und 180ml Pflanzenöl in den Vitamix geben (mit Kenwood-Blender sollte es auch funktionieren). Ganz cremig mixen, so das keine Karottenstücke mehr zu sehen sind. Im Vitamix sind das nicht mal 30 Sekunden, ich mach das nach Gefühl man sieht das ja, wenn es eine cremig homogene Masse ist



Dann 250 g Zucker, eine Prise Salz, 250 g Mehl, 1 Packung Backpulver, etwas Vanillemark oder Vanilleessenz vermischen.

Dann die cremige Masse zum Mehl geben und mit dem K-Haken verrühren (Achtung: nicht zu lange rühren, sonst wird der Kuchen klitschig).



Form einfetten mit Butter und etwas Mehl darüber geben.

Kuchen in Form füllen.



45 Minuten 175 Grad Umluft backen, auskühlen lassen.



Alle Zutaten für den Schokoguss in den Kessel der CC geben und unter ständigem Rühren bei 140 Grad aufkochen. 5 Minuten köcheln, bis die Mischung andickt. Leicht abkühlen lassen und den Karottenkuchen überziehen.



### **Zubereitung Alternativganache:**

250 Schlagobers (Sahne), 150 g Nougat schnittfest, 2 EL Kokosöl, 1 EL Honig in der CC erwärmen bei 140 Grad, dann bei 70 Grad 10 Minuten mit Flexirührelement rühren lassen. ich hab das ganze dann umgefüllt in einen Patesseriekessel...diese halbrunden Edelstahlringer und über Eis kalt gerührt ... Immer mal wieder umrühren mit dem Schneebesens dann merkt man wie fest wird und wenns anfängt dicker zu werden, über den Kuchen gießen und mit einer Palette über den Kuchen streichen...das geht dann schön an den Seiten runter und läuft schön glatt über den Rand. Es soll nicht mehr zu warm und flüssig sein, sonst hat man zuviel Verlust.