

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.





Käse-Variationen aus Milch und Sahne selbstgemacht

1 Käse und Molke aus Frischmilch von Jana Rühle



Zutaten

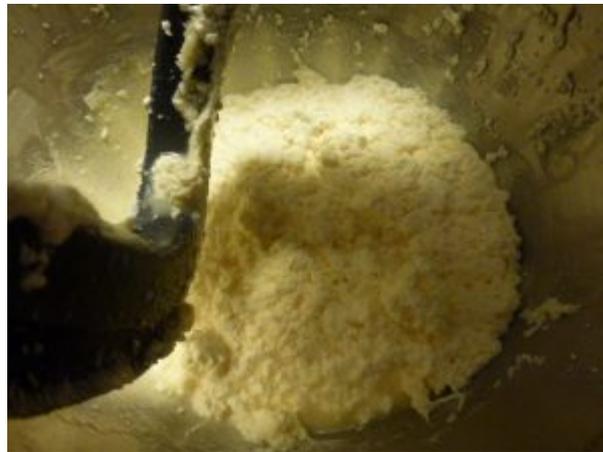
2 Liter Frischmilch 3,5%

2-3 TL. Salz

2 TL Essigessenz

Zubereitung

2 Liter frische Bio-Vollmilch 3,8% >> Kühlschrankkalte Milch etwa 12 Minuten auf 80° mit dem Flexi-Rührer auf Intervall 2 rühren



2 Teelöffel Essigessenz und 2-3 TL Salz zugeben eingeben >> 1 Minute weiter **ohne** Temperatur gleiche Stufe

10 Minuten im Topf ruhen lassen

Abgießen (Topf+ Sieb + feines Tuch) und gut ausdrücken



(Der Frischkäse jetzt... Hat jetzt schon eine hohe Schnittfestigkeit. Das nächste Mal werde ich auch nicht so viel Molke auspressen. Ich werde Ihnen jetzt erst ein wenig im Kühlschrank reifen lassen... Sofern man in dieser kurzen Zeit überhaupt von reifen lassen sprechen kann) dient als Mozzarella Ersatz



(Rezept durch Unterstützung Blog Kochtrotz www.kochtrotz.de)

2. Variante als Frischkäse von Jana Rühle



Rezept

2 Liter Frischmilch 3,5%
2-3 TL. Salz
2 TL Essigessenz
100ml Sahne
Kräuter nach Wahl

Zubereitung

2 Liter frische Bio-Vollmilch 3,8% >> Kühlschrankkalte Milch etwa 12 Minuten auf 80° mit dem Flexi-Rührer auf Intervall 2 rühren

2 Teelöffel Essigessenz zugeben > 1 Minute weiter **ohne** Temperatur gleiche Stufe

15 Minuten stehen lassen >> wieder zurück in Kenwood Topf + je nach Gusto 1-2 Tl Salz + Kräuter + geschätzte 100 ml flüssige Schlagsahne >> Flexi-Rührer, Stufe 2-3, 2-3 Minuten >> in Glas/Behälter abfüllen und in den Kühlschrank stellen.

Rahmtäfelchen – vegan –



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Deva Doege

Zutaten:

800 ml Vegane Sahne (z. Bsp. Soyatoo)

$\frac{1}{2}$ – 1 Vanilleschote

250 ml Glukosesirup

150 g Zucker

60 g Alsan

Salzflocken – wer salty caramel mag 😊 ☐

Zubereitung:

Sahne, Vanilleschote, Glukosesirup, Zucker, Alsan in Kessel bei 122 Grad, Flexirührelement, insgesamt 1,5 Stunden kochen lassen (davon Rührintervall 2 ca. 1 Stunde, eine weitere halbe Stunde bei Rührintervall 1).

Masse sollte dicklich und bräunlich sein, ggf. Rührzeit etwas verlängern bzw. mit Temperatur leicht hochgehen. Je höher die Temperatur, desto fester werden die Rahmtäfelchen später nach dem Auskühlen.

Zum Ende, wenn man mag, ggf. etwas Brandy o.ä. zugeben.

Temperatur abstellen und weiterrühren lassen.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit Spachtel ausstreichen und wer mag Salzflocken darüber geben. Die Rahmtäfelchen-Stärke sollte ca. ein halber Zentimeter sein.

Auskühlen lassen, nach ca. halber Stunde mit scharfen Messer in Stückchen schneiden, dann zum vollständigem Auskühlen in den Kühlschrank geben.

Weitere Rahmtäfelchenrezepte (nicht vegan) findet ihr [hier](#).

Tartufo al cioccolato mit Piemonter Haselnüsse.



Fotos Claudia Kraft

Rezept ist aus der SPAR Rezeptwelt Online und von Claudia Kraft auf CC abgewandelt

Zutaten:

150g Haselnusskerne
120g Schlagobers/Sahne
200g 85% Extra dunkle Schokolade
150 Vollmilch Schokolade
50g Staubzucker
1 EL Löskaffee
80g Butter weich
3 EL Kakakopulver zum Bestreuen

Zubereitung:

Backrohr auf 170° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen und Nüsse auf dem Backblech verteilen. Ca. 15 Minuten backen, bis die Schale dunkelbraun wird. Danach auf ein Geschirrtuch geben und mit den Händen und dem Tuch die Nüsse aneinander reiben, sodass sich die Haut ablöst. Nüsse anschließend grob hacken. (ich hatte schon geschälte Nüsse aus dem Piemont)



Sahne in der CC erhitzen (ca. 70 Grad), beide Schokolade Sorten zugeben und darin schmelzen, Temperatur abdrehen. Mit Flexi verrühren und dann Zucker, Löskafee sowie Butter unterrühren.



Noch etwas überkühlen lassen und gehackte Nüsse und Likör zugeben. Im Rezept steht leider nicht wie viel und welcher. Ich habe einen Schuss Rum dazu gegeben.

Jetzt die Masse in eine kleine, flache Form (ca. 15 x 20 cm) mit Frischhaltefolie ausgekleidet einfüllen und zugedeckt 6–8 Stunden kalt stellen.



Tartufo-Masse auf ein kleines Brett stürzen, Folie abziehen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Kakao bestreuen; bis zum Servieren kalt stellen.



Bärlauchcremesuppe



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Kalorienarm 250 ml hat nur ca. 60Kalorien, wenn man den Knusperspeck weglässt und sehr leicht in der CC zu machen.

Zutaten:

für 4 Portionen

1 große mehligte Kartoffel

400 g Bärlauch

1 EL Olivenöl

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1l Brühe

100 ml Schlagobers/Sahne

Salz

Pfeffer

Muskat

Optional: Speck

Zubereitung:

Für die Bärlauchsuppe Kartoffel in Würfel schneiden, Zwiebel, Knoblauch fein hacken und in Öl anschwitzen (Kochrührelement, 140 Grad/Rührintervall 3).



Mit Brühe aufgießen und 15 Minuten köcheln lassen (knapp unter 100 Grad).



Bärlauch grob schneiden und in die kochende Suppe geben, 2-3 Minuten kochen lassen.



Danach mit einem Pürierstab und mit Schlagobers pürieren.



Optional: Mit Knusperspeck



Erdnuss - Cheesecake

Erdnusskäsekuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Witschel

Erdnuss-Cheesecake

Zutaten/Zubereitung:

Erdnussbutter:

ca 400g Erdnüsse geröstet

Eine gute Prise Salz

ca ein EL Öl (Erdnuss- oder neutrales Öl)

In den Multi und zu Butter verarbeiten

Die Hälfte der Menge zusammen mit

50g Backkakao

125g Puderzucker

1 EL Öl

Noch einmal im Multizerkleinerer kräftig durchrühren, kann passieren das man da noch einmal nachhelfen muss und etwas mit der Hand unterrührt und nach Bedarf noch etwas Öl bei gibt (sollte eine ähnliche Konsistenz aufweisen wie die berühmte Schokocreame)

Den Schoko-Aufstrich beiseite stellen.

Restliche Erdnussbutter

250g Mehl

30g brauner Zucker

1 Ei

Mit dem K-Haken zu Streusel verarbeiten gut die Hälfte in die gefettete Springform (26cm Durchmesser) zu einem Boden andrücken. 30 min kalt stellen restlichen Streusel ebenso kalt stellen bis zur Verarbeitung

800g Magerquark

1 Ei

150g Schlagsahne

35g Speisestärke

300g Zucker

1 Pck Vanillezucker

Mit dem K-Haken und dem Spritzschutz verrühren (hat bei mir zehn Sekunden gedauert) einmal kurz hoch drehen reichte aus ohne Klumpen.

Masse auf den Boden geben.

Bei 180 Grad Umluft je nach Ofen 35-45 Minuten backen (mein Ofen ist immer recht zügig bei mir sind die Backzeiten immer recht kurz hatte es nur 35 Minuten drin)

Den Schoko-Aufstrich vorsichtig mit einem Löffel oder Teigschaber auf der Masse verteilen (den Rand dabei nicht aussparen) restlichen Streusel drauf und noch einmal 15-20 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Auskühlen lassen und dann noch einmal mindestens 3 Std in den Kühlschrank stellen.



Schwarzwälder Kirschtorte



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Monika Pintarelli

28er Form

Zutaten:

Teig

6 Eiweiß

230 g weiche Butter
300 g Puderzucker
1 Packung Vanillezucker
6 Eigelb
200 g Zartbitterschokolade
200 ml Milch
300 g Mehl
1 Packung Backpulver
Kirschsafft und -rum
1. Fülle Pudding
250 ml Kirschsafft
1 Packung Puddingpulver
3 Essl. Zucker
etwas Kirschrum und Zimt
350 g abgetropfte Kirschen

2. Fülle

500 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
2 Essl. Puderzucker
3 Essl. Kirschsafft
350 g abgetropfte Kirschen
500 ml Schlagobers
1 Packung Sahnesteif
Verzieren:
Schokoflocken, Kirschen

Zubereitung:

Teig

6 Eiklar/Schnee mit Ballonschneebeesen schlagen
230 g weiche Butter mit
300 g Staubzucker
1 P. Vanillezucker
6 Dotter
200 g Zartbitterschoko geschmolzen in der Küchenmaschine
schaumig rühren (Flexielement)
200 ml Milch
300 g Mehl vermischt mit

1 P. Backpulver dazurühren

Schnee mit dem Kochlöffel unterheben

in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Form füllen mit vorgeheizten 180 Grad ca. 60 Minuten backen/Nadelprobe!

Ausgekühlt 2x durchschneiden, Böden mit Kirschsafft und -rum tränken um den Boden einen Tortenring geben und füllen

1. Fülle

Pudding kochen mit Flexielement aus

250 ml Kirschsafft

1 P. Puddingpulver

3 Essl. Zucker

etwas Kirschrum u. Zimt

350 g abgetropfte Kirschen unterrühren

2. Fülle

500 ml Schlagobers mit

1 P. Sahnesteif

2 Essl. Staubzucker

3 Essl. Kirschsafft aufschlagen (Ballonschneebeesen)

350 g abgetropfte Kirschen unterheben

über Nacht kühlen

500 ml Schlagobers mit 1 P. Sahnesteif aufschlagen (Ballonschneebeesen)

etwas in einen Spritzsack füllen

oben u. rundherum einstreichen

mit Schokoflocken, Sahnetupfer u. Kirschen verzieren.

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, Röhrelement 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.

Giraffencreme



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:

- 1 große Dose Pfirsiche
- 250 g Mascarpone
- 500 g Quark
- 8 Eßl Pfirsichsaft
- 80 g Zucker
- 1 Becher geschlagene Sahne
- 1 Päckchen Schokoladencookies

Zubereitung:

Pfirsiche im Würfeler würfeln.



Mascarpone, Quark, Pfirsichsaft, Zucker mit dem

Ballonschneebeisen gut verrühren und 1 Becher geschlagene Sahne untermischen.



1 Päckchen Schokocookies im Multi mit Messer zerkleinern.



Abwechselnd Pfirsiche, Creme und Cookies im glas oder in einer großen Schüssel Schichten. Mit den Cookies abschließen.



Teufelchenlikör



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

150 g Schokolade mit Chili und Sauerkirsche (Lindt)

100 g brauner Zucker

1/2 Chili getrocknet und gemörsert ohne die Kerne

2 Eier

1 Esslöffel Kakaopulver Bensdorp (richtiger Kakao, kein Zuckerpulver)

500 ml Obers (in Deutschland versteht man darunter Schlagsahne)

400 ml Schwarzwälder Kirschwasser

Zubereitung:

Die Chili-Sauerkirsch-Schokolade in kleine Stücke brechen und schmelzen bei 60 Grad mit dem Flexielement.

Den Zucker, Chili, das verquirlte Ei und die Sahne dazugeben, 15 Minuten rühren bei 75 Grad/Rührintervall 1/Flexielement. Auf keinen Fall kochen lassen.

Kakaopulver dazu rühren und auch das Kirschwasser zur Masse geben. Temperatur auf 70 Grad herabdrehen und nochmals 15 Minuten rühren lassen.

Noch warm in Flaschen füllen und verschenken oder selber trinken.

In den ersten Tag nach Abfüllung immer schütteln, damit es nicht hart wird.

Sehr lecker hat 40 % aber arg süffig Männergetränk halt 😊 ☐