

# 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.





---

## Apfelkuchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

### **Zutaten:**

*Teig:*

400 g Mehl, glatt

200 g Zucker

1 Vanillezucker

200 g Butter

2 Eier

*Füllung:*

1 kg Äpfel

Zitronensaft

4 EL Weisswein

1 EL Zucker

1/2 Pk Vanillepuddingpulver

1 EL Butter

**Zubereitung:**

Für die Füllung die Äpfel schälen (Tipp Ingrid Schmunk: geht auch ohne Schalen) in kleine Würferl schneiden (wäre auch mit mit Würfelschneider möglich) und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Äpfel dazugeben. Mit dem Wein oder Apfelsaft übergiessen und unter ständigem Rühren 3-4 Minuten dünsten lassen. Etwas überkühlen lassen (wer mag macht das im Kessel der Kenwood zusammen mit Kochröhrelement und Temperatur ca. 115 Grad, Rührintervall 3, Zeiteinstellung 4 Minuten).



Den Pudding zu den Äpfeln geben und verrühren. Das ganze überkühlen lassen.

Die Zutaten für den Teig zu einem Streuselteig kneten (K-Haken)

Für die Streusel halben Teig zurück behalten.

Nun den Teig in eine gefettete und gebröselte Springform drücken. Auch einen Rand aus dem Teig formen. Die Apfelmasse einfüllen.



Die Streusel oben auf die Apfelmasse drauf geben und verteilen ich hab sie vom Teig abgezupft wie beim Zupfkuchen und auf der Füllung verteilt.



Bei 170 Grad Heissluft 60 Minuten backen.

---

## [Low Carb Topfenkuchen](#)



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

### **Zutaten:**

2 Eier

1 EL Grieß

$\frac{1}{2}$  kg Topfen/Quark (verwendet wurde 20%iger)

100 g Mandeln gemahlen

Schuss Rum ( kann muss nicht)

1 Packung Vanillepudding

1 Packung Vanillezucker

Saft von einer halben Zitrone

80 g Kokosblütenzucker (es geht auch Xucker, aber den mag ich nicht)

Beerenfrüchte

### **Zubereitung:**

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen (Ballonschneebeisen). Topfen und Grieß unterrühren.



Puddingpulver im Zitronensaft glatt rühren und unter die

Topfenmasse rühren. Mandeln mit dem Rum unterrühren.

Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und am Rand fetten. Topfenmasse einfüllen (auch wieder mit Ballonschneebeesen) und oben die Beerenfrüchte (oder was man mag) drauf geben und im vorgeheiztem Backofen bei 175°C Umluft ca. 60 Minuten backen.

Auskühlen lassen und servieren



---

## 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.



# Profiteroles / kleine Windbeutel Brandteig mit der Cooking Chef – Variationen



Foto und Rezept von Claudia Kraft/Rezept 1

## 1. Rezept von Claudia Kraft

Italienische Profiteroles gefüllt mit Vanille Sahnecreme und bedeckt mit Schokocreme.

### Zutaten:

*Teig:*

40 g Butter

Prise Salz

120ml Wasser

80 g Mehl

2 Eier

*Creme*

1 Packung Vanillepudding

500 ml Milch

100 gr. weiße Schokolade

100 gr. Kochschokolade  
250 ml Sahne  
optional 2 EL Rum

### **Zubereitung:**

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier (Eier nach und nach mit der P-Taste eingerühren. Anfangs sieht die Masse so aus, als würde sich die Eier mit dem Teig nicht verbinden. Wenn das erste Ei glatt eingerührt ist und homogen ist, dann erst das zweite Ei dazu geben u wieder so lange rühren bis ein schöner Teig ist) zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220°C, dann 15 min bei 180°C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen und auskühlen lassen.

Während die Brandteigkrapfen auskühlen: Pudding kochen und in zwei Teile teilen. Noch im heißen Zustand in den einen Teil die weiße Schoko und in den anderen Teil die Zartbitterschokolade reingeben und ab und zu umrühren bis der Pudding kalt ist. Sahne schlagen und je die Hälfte unter den Pudding rühren.

Brandteigkrapfen in der Hälfte einschneiden und mit der hellen

Masse befüllen. Am besten auch mit einem Löffel. In eine Schüssel einlegen und dann mit der dunklen Masse übergießen.

Jedes Kuglerl eine Sünde aber mega geil.

## 2. Rezept von internationaler Kenwoodseite abgeändert

### *Zutaten:*

40 g Butter

1 Prise Salz

120 ml Wasser oder Milch

80 g Weißmehl 405 oder 550

120 g Eier (leicht mit Gabel verquirlt)

### *Zubereitung:*

Butter, Salz und Wasser oder Milch in Kessel mit Flexi-Rührer, 140C, Rührintervall 3, warten bis es kocht.

Mehl zufügen, Temperatur ausschalten, 3 min bei Rührintervall 1

Wenn die Temperatur knapp unter 80 Grad ist Eier zugeben und weiterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Mit Spritzbeutel, kleinem Eisportionierer oder 2 Esslöffeln Häufchen von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet habt, bitte die Spitze vom Teig mit nasser Gabel nach unten drücken.

20 min bei Raumtemperatur stehen lassen. Im vorgeheizten Ofen 10 min bei 220°C, dann 15 min bei 180°C backen. Aus dem Ofen holen und ein kleines Loch in jeden Boden pieksen. 10 min im Ofen trocknen lassen.

Die abgekühlten Windbeutel mit scharfem Messer oder Schere aufschneiden und herzhaft oder süß füllen.

---

# Quarkstrudel mit Vanillesoße



Foto und Rezept von Christine Nikol

## **Zutaten:**

100 g Rosinen mit  
2El Rum einweichen.  
370g Mehl  
1 Ei  
40g Öl  
120g lauwarmes Wasser  
10g Essig  
1/2 Tl Salz  
1 Ei trennen!!  
250 g Quark ,  
1Pck.Vanillepuddingpulver  
50g Zucker  
200g Sahne  
100 gr. gehobelten Mandeln

## **Zubereitung:**

Rosinen mit 2 EL Rum einweichen.

Mehl, Ei, Öl, lauwarmes Wasser, Essig, Salz zu einem Teig verarbeiten (Knethaken). 30 min in einer Frischhaltefolie in den Kühlschrank geben.

1 Ei trennen!!

250 g Quark , 1Pck.Vanillepuddingpulver , 50g Zucker , 200g Sahne mit dem Eiweiß gut verrühren (Flexielement). Dann die Rosinen noch dazu.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Kugelteig auf bemehlten Geschirrtuch rechteckig dünn!! ausrollen. Die Quark Füllung auf dem ausgerolltem Teig gleichmäßig verteilen. Ränder 3 cm frei lassen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Die Seiten einschlagen und eine Rolle formen. Anschließend die Rolle wie ein Hufeisen auf das Backblech legen , und mit dem verquirltem Eigelb bestreichen.

30 Minuten (200°C) backen.

(Anmerkung: Ich habe statt normalen Zucker Stevia) genommen.

---

## **Bananenpuddingauflauf**



Foto und Rezept von Manu Beecken

**Zutaten:**

100 gr Eierplätzchen

3 bis 4 reife Bananen

1 Beutel Vanillepudding, zubereitet mit 650 ml Milch, 2 Eigelb und 75 g Zucker (Anmerkung: Oder selbstgemachter Vanillepudding, geht in der CC so einfach)

2 Eiweiß, mit 1 EL Zucker zu festem Eischnee geschlagen

**Zubereitung:**

In einer Auflaufform schichtweise Plätzchen und in Scheiben geschnittene Bananen legen.

Den Pudding nach Anweisung mit der CC kochen, aber mit 650 ml Milch. Er soll flüssig genug sein, so dass die Kekse weich werden können.

Den Pudding über die Kekse und Bananen geben.

Den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen, mit einem Löffelrücken glatt streichen oder dekorativ aufspritzen.

Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 5 bis 10 Minuten backen, bis der Eischnee eine schöne helle Bräune annimmt.

Schmeckt super lecker, warm und auch kalt!

---

# Bananenschnitte mit weicher Schokoglasur



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

## **Zutaten:**

*Für den Teig:*

6 Eier

120g Zucker

120 g Mehl

Schale v 1/2 Bio Zitrone

*Für die Creme:*

125g Butter

150g Zucker

1 Pkg Vanille Pudding mit 1/2l Milch ohne Zucker

*Für die Glasur:*

16 EL Milch

160 g Zucker (oder weniger)

160 g Schokolade/Kuvertüre

200 g Butter (ich habe weniger genommen)

*Für den Belag:*

längst halbierte Bananen

nach Wunsch Marmelade zum Bestreichen

Muss noch 1 Nacht im Kühlschrank stehen. Heute Nachmittag stand sie nur im Freien

### **Zubereitung:**

#### *Für den Biskuit:*

Biskuit in Blech mit höheren Rand oder mit Tortenrahmen ca 30x40cm bei 180C ca 12-15 Minuten backen; auskühlen lassen



#### *Für die Creme:*

Pudding nach Anleitung kochen, auskühlen lassen und dabei öfters umrühren, das keine Haut entsteht. Butter und Zucker gut abtreiben/rühren und mit fast kalten Pudding vermischen.

#### *Für die Glasur:*

Milch mit Zucker und Butter erwärmen und die Schokoladestücke darin auflösen (keine reiben notwendig).

Auf das ausgekühlte Biskuit die halbierten Bananen legen (ich verwende immer auch selbstermachte Marillenmarmelade darunter)



und dann mit Creme bedecken.



Ich stelle es dann noch kalt und bereite die Schokogalsur vor. Dann über die Schnitten schütten und die weiche Galsur kann mit kippen und drehen schön gleichmäßig verteilt werden.



Am besten über Nacht kühlen, dass sie schön durchziehen kann.