

Käsekuchen



Lecker, lecker, lecker ...

Mein prämiertes Rezept für einen Käsekuchen. Übrigens das zweite Kuchenrezept in meinem Foodblog. Mit Süß- oder Backwaren habe ich es normalerweise nicht so sehr. Das Rezept habe ich von meiner Mutter. Warum „prämiert“? Ganz einfach: Mit meiner Ex-Lebensgefährtin hatte ich mir vor zig Jahren einen Wettbewerb geliefert. Sie hatte ein Käsekuchen-Rezept von ihrer Mutter. Wir wetteten miteinander, wer den besseren Käsekuchen zubereiten könne. Um was wir wetteten – das weiß ich nicht mehr ... Jeder bereitete seinen Käsekuchen zu. Dann trafen wir uns zum Kaffeetrinken in meiner Wohnung und kosteten gegenseitig. Wer gewann wohl ...? Sie gestand die Niederlage ein, und somit gilt mein Käsekuchen als „prämiert“!

Zutaten für Mürbeteig (Knetteig):

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei

- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver
- Margarine

Zutaten für Käsefüllung:

- 200–220 g Zucker
- 5 Eigelbe
- 1 kg Magerquark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 1 Becher süße Sahne
- 5 Eiweiße

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. / Backzeit: 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stdn.



Fertig gebackener Kuchen ...

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben, vermengen und 10 Minuten mit dem Rührgerät verkneten. Danach 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Eine Springform mit Margarine einfetten. Dann den Teig in der Springform ausrollen und in die Form drücken, so dass der Boden und ca. 4–5 cm Rand

bedeckt sind.



... und angeschnitten.

Für die Füllung Zucker mit Eigelben in einer Schüssel mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles gut verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel unterheben. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Die Käsemasse in die Springform mit dem Teig geben und glatt streichen. Den Backofen auf 160–170 °C herunterschalten, den Kuchen in der Springform auf mittlerer Ebene hineinschieben und 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stdn. backen. Dann aus dem Backofen nehmen. Die Springform lösen, den Kuchen aus der Kuchenform nehmen und auf einer Kuchenplatte abkühlen lassen.

Gewürzkuchen



Gewürzkuchen mit Zitronenglasur

Nein! Ein Backrezept! In meinem Foodblog! Ich betreibe dieses Foodblog seit etwa 1 $\frac{1}{2}$ Jahren. Fast alle 1–2 Tage poste ich ein neues Rezept, das ich zuhause gekocht habe. Aber ein Backrezept war da bisher nicht darunter. Das kommt auch daher, dass ich normalerweise nichts Süßes esse. Weder Kuchen, Gebäck, Kekse, Schokolade noch Marmelade oder Nuss-Nougat-Creme. 0 Prozent Zucker im Jahr – bis auf den Zucker, den ich mit Gekochtem oder Gebratenem aufnehme, das ist aber minimal. Es wundert mich daher auch nicht, dass ich seit Jahren keine Karies mehr habe, weil der Zucker als Nahrungsgrundlage für Fäulnisbakterien im Mund fehlt. □

Diesen Gewürzkuchen habe ich nun aber gebacken, weil ich einem früheren Nachbarn, der gerade im Krankenhaus ist, vor Weihnachten beim Besuch einen halben Kuchen vorbeibringen will. Da ich früher als Kind und Jugendlicher sehr gerne Gewürzkuchen gegessen habe, habe ich mich für diesen entschieden. Nur, meine Mutter bereitete ihn damals mit einer

Kuchenfertigbackmischung zu. Und so etwas kommt mir ja gar nicht in die Tüte ääääh ... die Rührschüssel. Also habe ich ein wenig recherchiert und dann das folgende Rezept zusammengestellt.

Zutaten:

Für den Kuchen:

- 250 g Mehl
- 250 g brauner Zucker
- 150 g Butter
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eiweiß
- 1 Ei
- 1 ganze Vanilleschote
- 1 TL Zimt
- 1 TL Muskat
- 4 Kardamomkapseln
- 4 Nelken
- 2–3 EL Rum
- 2–4 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 2 EL echter Kakao
- Butter für die Kuchenform

Für die Glasur:

- $\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)
- 5 gehäufte EL Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std.

Mehl, Zucker, Backpulver, Butter, Eiweiße und Ei in eine große Rührschüssel geben. Vanilleschote längs aufschneiden und aus den beiden Hälften das Vanillemark herausschaben. Den Inhalt der Kardamomkapseln und die Nelken in einen Mörser geben und fein mörsern. Vanillemark, Zimt, Muskat, Kardamom, Nelken, Rum und Bittermandel ebenfalls in die Rührschüssel geben. Dann den Kakao. Alles zusammen mit dem Rührgerät bei mittlerer bis

hoher Stufe einige Minuten verrühren.

Eine längliche Kastenform mit Butter einreiben. Dann den Teig mit einem Teigschaber in die Kastenform füllen und glattstreichen. Backofen auf 180° C Umluft erhitzen, den Kuchen in der Kastenform auf einem Rost auf mittlerer Ebene hineinschieben und 1 Stunde backen.

Währenddessen Zitronensaft und Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und mit einem Löffel kräftig verrühren. Nach dem Backen den Kuchen aus dem Backofen nehmen, aus der Kastenform stürzen und auf eine Kuchenplatte geben. Noch im heißen Zustand den Zuckerguss mit dem Löffel oben auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen abkühlen lassen.