

Käsekuchen mit Cognac-Rosinen

Ich bereite einmal wieder seit langer Zeit meinen preisgekrönten Käsekuchen zu, den ich sehr gern esse.

Ich variiere ihn ein wenig.

Zum Einen gebe ich eine Packung Rosinen hinzu, die ich vorher eine Stunden in Cognac einlege. Leider verteilen sich die Rosinen nicht in der ganzen Füllmasse, sondern sinken aufgrund ihres Gewichts auf den Boden der Füllmasse.

Zum Anderen gebe ich für etwas Frische den Saft einer Zitrone hinzu.

Leider habe ich keine Bio-Zitronen zur Verfügung, so dass ich leider nicht den Zitronenschalen-Abrieb verwenden kann.

Das Ergebnis ist ein herrlich frischer Käsekuchen, den ich sehr gern mag und sehr gern esse. Ich freue mich dann jeden Tag auf das Frühstück, zu dem ich zwei Stücke davon verzehre. Mir geht das Herz auf bei diesem Kuchen.

Ich hatte vermutet, dass der Käsekuchen nicht sehr gut gelingt, weil die Eischnee-Masse, die ich in der Küchenmaschine geschlagen hatte, leider nicht sehr fest geworden und ein wenig flüssig geblieben ist. Aber in der Füllmasse sind ja auch noch die Sahne und die Eigelbe, die der Füllmasse Auftrieb und Festigkeit verleihen.

Ich habe auch nicht den üblichen Mürbeteig für den Käsekuchen mit Zucker zubereitet, sondern den Mürbeteig, den ich normalerweise für Tartes verwende, der ohne Zucker zubereitet wird. Denn die Rosinen geben dem Käsekuchen ja nochmals etwas Süße.

[amd-zlrecipe-recipe:676][amd-zlrecipe-recipe:676]

Käsekuchen mit Whiskey-Rosinen



Kuchen mit Rosinen

Diesmal ein Käsekuchen, den ich nach dem Grundrezept zubereite.

Ich gebe nur als weitere Zutat Rosinen hinzu, die ich in Whiskey einlege. Die Rosinen sinken aufgrund ihres Gewichts im Kuchen leider auf den Boden des Kuchens und verteilen sich nicht gleichmäßig in der Füllmasse.

Außerdem bereite ich den Käsekuchen mit Sahnequark zu, der mit 40 % Fett deutlich fetter ist als der gewöhnliche Magerquark. Aber das macht den Käsekuchen vom Geschmack her feiner und schmackhafter.

Außerdem bereite ich sowohl Mürbeteig als auch Füllung in meiner neuen Küchenmaschine zu. Dazu rühre ich mit der

Küchenmaschine erst den Mürbeteig. Dann wird für die Füllmasse der Eischnee püriert. Und schließlich wird noch die Füllmasse gerührt.

Der Kösekuchen ist mir etwas trocken gelungen. An der Küchenmaschine kann es nicht gelegen haben, sie hat den Mürbeteig, den Eischnee und die Füllmasse gut gerührt. Auch an den in Whiskey getränkten Rosinen liegt es nicht. Eventuell sollte man statt des verwendeten Sahne-Quarks mit 40 % Fett doch Magerquark verwenden. Ich werde dies bei einer weiteren Zubereitung eines Käsekuchens ausprobieren.

Zutaten:

Für den Käsekuchen:

- [Grundrezept](#)
- anstelle des Magerquarks Sahnequark
- 200 g Rosinen
- 150 ml Whiskey

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze erhitzen.

Whiskey in eine Schale geben, Rosinen dazugeben und 1–2 Stunden einweichen lassen.

Mürbeteig mit der Küchenmaschine zubereiten.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 3–4 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in der Küchenmaschine zubereiten. Rosinen hineingeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllung in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Oder falls der Kuchen etwas zerbrechlich erscheint, auf dem Boden der Backform belassen. 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

Käsekuchen mit Pfirsichen



Angeschnittener Kuchen

Diesmal verwende ich das Grundrezept für Käsekuchen und variiere es mit Pfirsichen.

Ich lege einfach 8–10 Pfirsichhälften aus der Dose auf den Mürbeteigboden, bevor ich die Käsefüllmasse darüber gebe.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

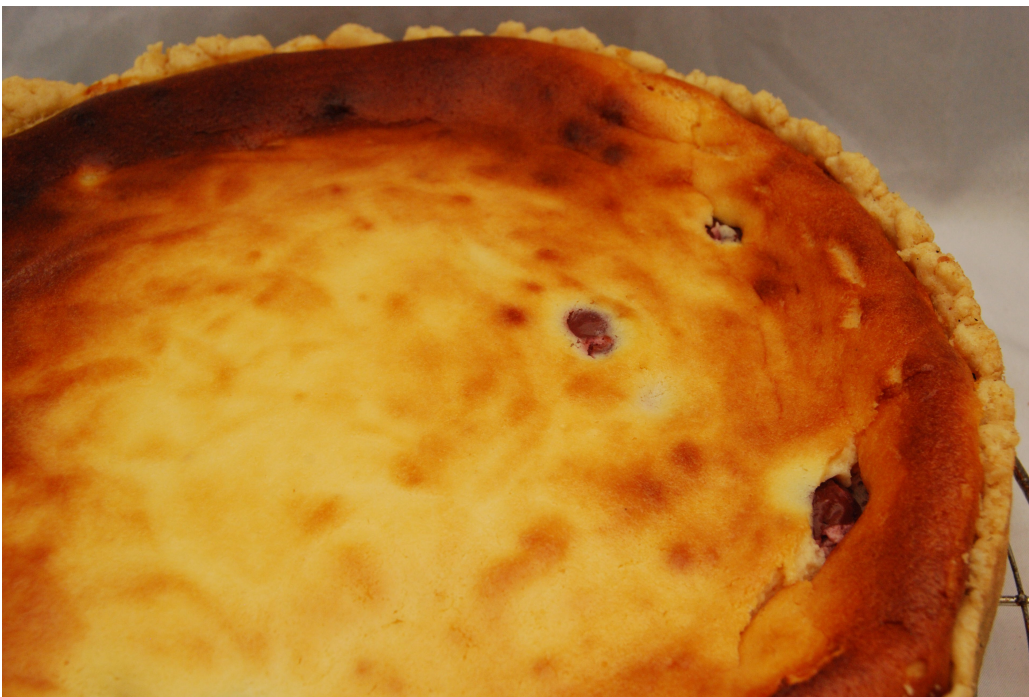
Für die Füllung:

- Zusätzlich 8–10 Pfirsichhälften (etwa 1 1/2 Dosen)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min

Zusätzlich auf den in der Spring-Backform ausgedrückten Mürbeteig auf den Boden etwa 8–10 Pfirsichhälften legen. Dann die Füllmasse darüber geben.

Feiner Käsekuchen mit Sauerkirschen



Leckerer Kuchen

Hier variere ich das Grundrezept eines Käsekuchens, indem ich einfach noch Sauerkirschen hinzugebe.

Das Ergebnis ist ein feiner, leckerer Käsekuchen.

Zutaten:

Für den Käsekuchen:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- Zusätzlich 350 g Sauerkirschen (Glas)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 70 Min. | Backzeit 1 1/4–1 1/2 Stdn.



Angeschnitten

Einfach am Ende der Zubereitung noch Sauerkirschen in die Füllmasse geben und mit dem Backlöffel vorsichtig untermischen.

Käsekuchen



Sehr schmackhaft

Dies ist das Grundrezept für Käsekuchen. Variieren kann man Käsekuchen dadurch, dass man in Cognac, Rum oder Whiskey getränkte Rosinen in die Füllmasse gibt. Oder man belegt den Boden des Kuchens mit Pfirsichhälften, bevor man die Füllmasse hinzugibt. Oder man kann auch Sauerkirschen in die Füllmasse geben und untermischen.

Es ist ein Rezept meiner Mutter. Das Rezept ist prämiert. Ich habe mit meiner damaligen Lebensgefährtin gewettet, wer den besseren Käsekuchen backt. Ich habe den Wettbewerb gewonnen. Mein Käsekuchen war der bessere Kuchen.

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 Eier
- 1 kg Magerquark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml Sahne

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

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät gut verkneten. Eine Kugel formen und in Alufolie wickeln. Für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Eine Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Teig in die Spring-Backform geben, ausdrücken und einen ca. 4–5 cm Rand ausziehen.



Angeschnittener Käsekuchen

Den Backofen auf 200 Grad °C Umluft erhitzen.

Für die Füllung Eier aufschlagen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben und Eiweiße in eine hohe, schmale Rührschüssel. Zucker zu den Eigelben geben und mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles gut verrühren.

Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Backlöffel unterheben. Der Eischnee soll nicht mit dem Rührgerät untergerührt werden, sondern mit dem Backlöffel vorsichtig untergehoben werden, um die Füllmasse luftiger zu machen.

Füllmasse in die Spring-Backform und verteilen und mit dem Backlöffel glatt streichen.

Backofen auf 160–170 °C herunterschalten

Backform auf mittlerer Ebene für 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stunden in den Backofen geben.

Backform aus dem Backofen nehmen. Den Rand der Springform lösen, Kuchen vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter oder eine Kuchenplatte geben und gut abkühlen lassen.