

Obst-Torte

Hier habe ich eine leckere Obst-Torte kreiert. Aus einem Obstmix von fünf Obstsorten: Nektarinen, Weintrauben, Pflaumen, Kirschen und Johannisbeeren.

Und diese Torte ist eine der besten Torten, die ich in der letzten Zeit gebacken und gegessen habe. Der Biskuit gelingt gut, die Buttercreme ebenfalls und auch der Tortenguss schmeckt hervorragend. Letzterer ist übrigens, da ja Biskuitboden und Buttercreme Zucker enthalten, nicht gesüßt. Dies stört aber überhaupt nicht, da er schön fest und cremig ist.

Bei dieser Torte kann die heimische Küchenmaschine einmal so richtig zeigen, was in ihr steckt, denn man braucht sie für die Zubereitung von gleich drei Teilen der Torte. Einmal für den Biskuitbodenteig, das zweite Mal für die Buttercreme und das dritte Mal für den Tortenguss, also die Sahne-Quark-Creme.

Ich feiere hier auch gleich zwei Premieren. Denn es ist das erste Mal, dass ich einen Biskuitboden zubereite und backe. Und für das erste Mal ist er recht gut gelungen.

Ich bin zwar kein Konditor, aber mit meinem mittlerweile versierten Wissen über die Zubereitung und das Backen von Tartes, Kuchen und Torten war mir klar, dass ich den Obstmix und dann die Sahne-Quark-Creme nicht direkt auf den Biskuitboden geben durfte. Sowohl der Obstsaft als auch die flüssige Creme würden den Biskuitboden sofort aufweichen und die Torte hätte keine Stabilität und Festigkeit mehr.

Also musste eine weitere Schicht dazwischen, zwischen Obstmix und Biskuitboden. Am besten etwas mit Fett, das die Flüssigkeit auffangen und abhalten konnte.

So entschied ich mich für eine Buttercreme. Und dies ist somit die zweite Premiere, denn ich habe bisher noch nie eine

Buttercreme zubereitet.

Bei dem Rezept für die Buttercreme wollte ich unbedingt ein klassisches Rezept ohne Pudding, sondern nur mit Butter und anderen Zutaten. Wie sich jedoch herausstellte, liegt der Unterschied zwischen einem klassischen Rezept für eine Buttercreme und den anderen Rezepten mit einer Packung Puddingpulver nur darin, dass bei einem klassischen Rezept der Pudding frisch, also aus Milch, Zucker, Eigelben und Speisestärke zubereitet wird. Eine Buttercreme besteht somit immer aus den zwei Bestandteilen Butter und Pudding.

Um das Copyright zu wahren, das aber bei Rezepten nicht unbedingt notwendig ist, nenne ich hier die Websites, von denen ich die Rezepte übernommen habe. Das Rezept für die Buttercreme habe ich von kuechengoetter.de vom Gräfe und Unzer Verlag. Das Rezept für den Biscuitboden von lecker.de.

Mein Rat: Geschmolzene, erhitzte Gelatine übrigens nie in eine kalte Masse, die dann im Kühlschrank verfestigt werden soll, geben. Immer umgekehrt, also die kalte Masse in die warme Gelatine mit dem Schneebesen geben und gut verrühren.

[amd-zlrecipe-recipe:1150]

Käsekuchen

Mir ist eingefallen, dass ich schon seit langer Zeit keinen Käsekuchen mehr gebacken habe.

Nun, das habe ich heute, am 1. Advent, nachgeholt.

Ich bereite den Käsekuchen ganz unspektakulär nach dem

Grundrezept zu.

Ich verfeinere ihn nur mit dem Schalenabrieb einer Bio-Zitrone und dem Saft derselben.

[amd-zlrecipe-recipe:506]

Käseschnitten



Leckere Schnitte

Sechs Zutaten benötigt dieser Kuchen, Quark, Sahne, Vanille-Puddingpulver, Eier und Zitrone. Der Zitronensaft verleiht dem Kuchen eine gewisse Frische.

Dieses Rezept entspricht dem Grundrezept für Käsekuchen. Nur werden die Käseschnitten ohne einen Teig darunter zubereitet, also ohne Mürbeteig. Sondern nur die Käsefüllmasse wird ausgebacken. Und zwar in einer Reine, das ist ein um etwa 3–4

cm vertieftes Backblech. Damit die Käsefüllung ohne Mürbeteig nicht am Backblech anbrennt und auch damit man die Käseschnitten nach dem Backen leichter aus der Reine herausheben kann, muss man sie zwingenderweise mit Backpapier darunter backen. Die Schnitten sind einfach und schnell gebacken und sie sind wirklich sehr delikat.

Und diese Käsefüllmasse kann nicht in einer normalen Back-Rührschüssel zubereitet werden, es benötigt schon eine sehr große Rührschüssel. Oder sogar einen sehr großen Topf.

Zutaten für Käsefüllung:

- 400–440 g Zucker
- 10 Eier
- 2 kg Magerquark
- 4 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 400 ml Sahne (2 Becher)
- 1 Zitrone (Saft)

- Backpapier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. / Backzeit: 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stdn.

Eine Reine mit einer Lage Backpapier nebeneinander auslegen. Das Backpapier soll die Ränder der Reine überragen.

Den Backofen auf 200 Grad °C Umluft erhitzen.

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, Sahne und Zitronensaft 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.

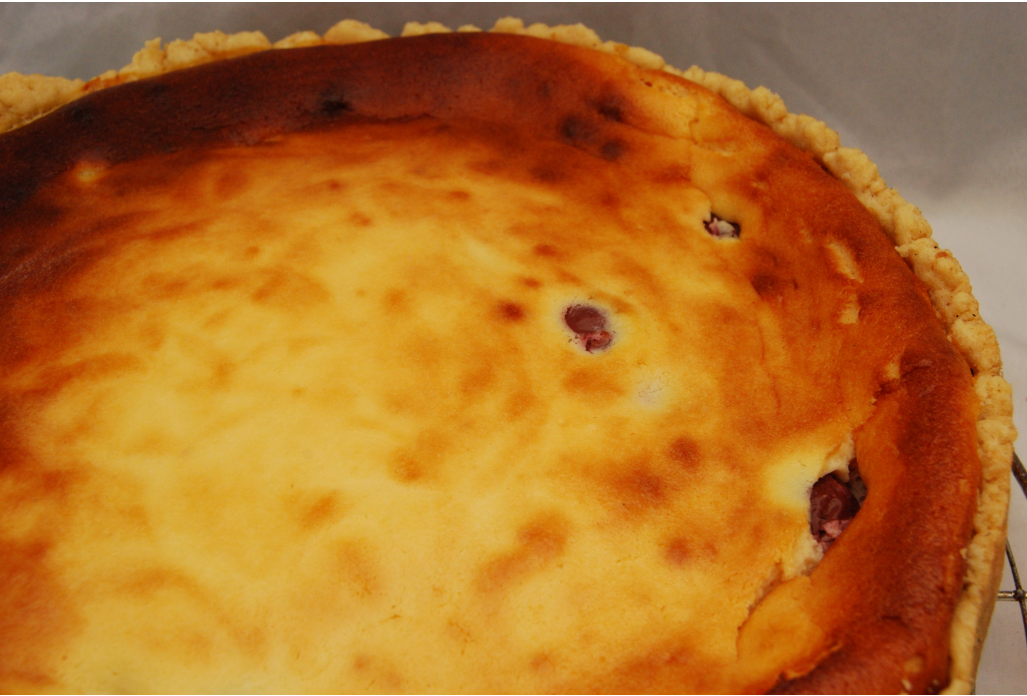
Füllmasse in die Reine füllen und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren verteilen.

Backofen auf 160–170 °C herschersalten

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

Reine aus dem Backofen nehmen. Gut abkühlen lassen. Man kann die Käsemasse entweder mittels des Backpapiers aus der Reine herausheben, auf eine sehr große Platte geben, abkühlen lassen und dann mit dem Brotmesser längs und quer zerschneiden. Wem es allerdings zu unsicher ist und er Bedenken hat, dass die Käseschnitten mit dem Backpapier beim Herausheben zerfallen, der belässt sie in der Reine, lässt sie ebenfalls abkühlen, löst die Käseschnitten am Rand mit einem Messer vom Backpapier, zerteilt sie mit dem Brotmesser längs und quer, hebt einzelne Schnitten mit dem Pfannenwender einzeln heraus, gibt sie auf einen Teller und serviert sie.

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 unterrühren.

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.

Käsekuchen



Mächtiger Käsekuchen

Diesmal wieder ein Käsekuchen, den ich schon sehr lange nicht mehr gebacken habe und der sehr schmackhaft ist. Es ist das Rezept für einen Käsekuchen, das in einem privaten Käsekuchen-Backwettbewerb prämiert wurde und als Sieger hervorging.

Ich ändere das Original-Rezept, indem ich die abgeriebene Schale einer Zitrone in die Füllung gebe.

Mein Rat: Möglichst einen Speisequark mit normalem Fettgehalt verwenden, der Käsekuchen wird dadurch im Geschmack noch besser.

Noch ein Rat: Selbst zubereiteten Vanille-Zucker verwenden, das passt zum Vanille-Puddingpulver und gibt ein gutes Aroma.

Zutaten:

Zutaten für Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Zutaten für die Füllung:

- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 1 kg Quark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml Sahne
- 1 Bio-Zitrone (Schale)

- Margarine

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

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Teig in der Backform ausdrücken und einen etwa 4–5 cm Rand hochziehen.

Eier aufschlagen und Eiweiße von Eigelben trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zucker mit Eigelben in einer Rührschüssel mit dem Rührgerät verrühren. Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein abreiben und hinzugeben. Quark, Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Füllmasse in die Backform mit dem Teig geben und verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für 1 $\frac{1}{4}$ –1 $\frac{1}{2}$ Stunde in den Backofen geben.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen eventuell mit einem langen Messer vom Backform-Rand lösen. Kuchen – wenn möglich – vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben, ansonsten darauf belassen und gut abkühlen lassen. Käsekuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Käsekuchen



Lecker, lecker, lecker Käsekuchen

Die letzte Zeit habe ich nicht mehr so viel gebacken. Also ist es an der Zeit, wieder einen schönen Kuchen zu backen. Ich entscheide mich für meinen prämierten Käsekuchen.

Warum „prämiert“? Ganz einfach: Mit meiner Ex-Lebensgefährtin hatte ich mir vor mehr als 10 Jahren einen Wettbewerb geliefert. Sie hatte ein Käsekuchen-Rezept von ihrer Mutter. Ich hatte ein Käsekuchen-Rezept von meiner Mutter. Wir wetteten miteinander, welches der bessere Käsekuchen sei. Jeder bereitete seinen Käsekuchen zu. Dann trafen wir uns zum Kaffeetrinken in meiner Wohnung und kosteten gegenseitig die beiden Käsekuchen. Ich gewann den Wettbewerb und sie gestand die Niederlage ein. Somit gilt mein Käsekuchen als „prämiert“!

So ein Mürbeteig verträgt einiges, wenn man Zutaten in zu

geringer Menge vorrätig hat. Ähnlich wie bei einem Rührkuchen. Ich hatte zu wenig Margarine vorrätig, also habe ich einen Teil durch Olivenöl ersetzt. Es ist zwar nicht optimal, weil der Teig etwas klebt, aber man kann sich so behelfen.

Mein Rat: Möglichst einen Speisequark mit normalem Fettgehalt verwenden, der Käsekuchen wird dadurch im Geschmack noch besser.

Noch ein Rat: Selbst zubereiteten Vanille-Zucker verwenden, das passt zum Vanille-Puddingpulver und gibt ein gutes Aroma.

Zutaten:

Zutaten für Mürbeteig:

- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 150 g Margarine
- 1 Msp. Backpulver

Zutaten für die Füllung:

- 200 g Zucker
- 5 Eier
- 1 kg Quark
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 ml Sahne

- Margarine

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

Für den Teig:

Mehl, Zucker und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Ei aufschlagen und dazugeben. Margarine dazugeben. Alles mit dem Rührgerät verrühren. Zu einer Kugel formen und 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Eine Spring-Backform mit Margarine einfetten.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen. In der Backform ausdrücken und etwa 4–5 cm Rand hochziehen.

Für die Füllung:

Eier aufschlagen und Eiweiße von Eigelben trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zucker mit Eigelben in einer Rührschüssel mit dem Rührgerät verrühren. Quark, Puddingpulver und Sahne dazugeben und alles verrühren. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Backofen auf 170 °C Umluft erhitzen.

Füllmasse in die Backform mit dem Teig geben und verstreichen. Backform auf mittlerer Ebene für $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$ Stunde in den Backofen geben.

Backform aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen und Kuchen eventuell mit einem langen Messer vom Backform-Rand lösen. Kuchen – wenn möglich – vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben, ansonsten darauf belassen und gut abkühlen lassen. Käsekuchen schmeckt auch lauwarm sehr gut.