

Käsekuchen I

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom
www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener
Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, umstellen/ teilen, damit ich sie besser
sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Renate1

Zusammen gestellt Mittwoch, 28. September 2005

Index

Blechkuchen Mandeln	7
Blechkuchen Obst	9
Blechkuchen ohne Obst.....	43
Blechkuchen Schokolade.....	31
Blechkuchen Streusel.....	36
Kuchen Alkohol	44
Kuchen diverses.....	56
Kuchen Frischkäse	60
Kuchen Käsekuchenhilfe	65
Kuchen Mandeln + Nüsse.....	70
Kuchen Marzipan	94
Kuchen Obst	95
Kuchen ohne backen	208
Kuchen ohne Boden	155
Kuchen ohne Obst.....	179
Kuchen pikant.....	211
Kuchen Sahne	130
Kuchen Schokolade.....	131
Kuchen Streusel.....	144

Inhaltsverzeichnis

Käsekuchen I.....	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	2
Blechkuchen Mandeln	7
Käsekuchen/Quarkkuchen 5 Ei	7
Quark Mandel Kuchen	8
Blechkuchen Obst	9
Apfelmus-Quark-Kuchen 2 Ei	9
Aprikosen Käsekuchen vom Blech 6 Ei M.....	10
Beeren Quarkschnitten 6 Ei M.....	11
Beeren-Quarkschnitten 5 Eigelb M.....	12
Birnen Quark Kuchen 4 Ei M.....	13
Brombeere Schnitten 1 Ei.....	14
Erdbeer-Philadelphia-Schnitten 4 Ei.....	16
Käse Apfel Schokoschnitten 8 Ei	17
Käse Apfelkuchen auf dem Blech 4 Ei.....	17
Käse Kirschkuchen vom Blech 3 Ei.....	19
Käse Mandarinen Kuchen 1 Ei+ 4 Eigelb	19
Käsekuchen Hawaii 10 Ei	20
Käsekuchen Hawaii Schnitten 4 Ei	21
Käsekuchen mit Apfelmus 6 Ei + 1 Eigelb	22
Linzer Käsekuchen mit Pflaumenmus 7 Ei + 3 Eigelb	23
Quark Obstkuchen 6 Ei.....	24
Quark Sahneschnitten mit Birnen 5 Ei.....	25
Quark Schnittchen 5 Ei + 1 Eiweiß.....	26
Quark- Apfelkuchen 7 Ei	27
Quark-Kirschkuchen vom Blech 4 Ei.....	27
Quarkkrümelkuchen 4 Ei.....	28
Quarkkuchen mit Rumrosinen 7 Ei + 4 Eigelb	29
Quarkschnitte mit frischen Beeren 3 Ei	30
Blechkuchen Schokolade.....	31
Käse Marmorkuchen 3 Ei.....	31
Marmor Käse Kuchen 6 Ei	32
Marmorierter Schoko Käsekuchen 10 Ei.....	33
Ricotta - Kuchen mit Schokosauce 4 Ei	34
Schoko Käsekuchen 10 Ei.....	34
Schoko Quark Kuchen mit Birnen 8 Ei	35
Blechkuchen Streusel	36
Käse Baiser Schnitten 6 Ei	36
Käse-Streusel mit Saftigen Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb.....	37
Käsekuchen vom Blech 8 Ei.....	38
Mohn Apfel Quarkkuchen 2 Ei	39
Quark Hefe Streuselkuchen 3 Ei.....	40

Quark Krümelkuchen 4 Ei.....	41
Quark-Streuselkuchen 4 Ei.....	42
Blechkuchen ohne Obst.....	43
Tränchenkuchen 7 Ei.....	43
Kuchen Alkohol.....	44
Apfelkuchen mit Quark-Mürbteig.....	44
Beschwipster Käsekuchen 5 Ei M.....	45
Birnen Käse Kuchen 6 Ei M.....	45
Fiadone Käsekuchen aus Korsika 6 Ei + 5 Eigelb.....	47
Käse-Marmorkuchen 3 Ei.....	48
Käse-Sahne-Kuchen im Biskuitmantel mit 10 Eigelb + 5 Eiweiß.....	49
Käsekuchen XV 3 Ei.....	51
Pashka 8 Eigelb.....	51
Quarkkuchen I 4 Ei.....	53
Ribbecks Birnentraum 8 Ei + 2 Eigelb.....	53
Rotweinkuchen III 2 Ei.....	54
Saftiger Birnenzupfkuchen 4 Ei M.....	55
Kuchen diverses.....	56
Käsekuchen XXI 4 Ei + 2 Eigelb.....	57
Tante Marias Kraichgauer Käsekuchen 3 Ei.....	58
Topfenkuchen 6 Ei.....	59
Kuchen Frischkäse.....	60
Golden Girls Käsekuchen 4 Ei.....	60
Käsekuchen XII 2 Ei + 2 Eigelb.....	61
Keks Käsekuchen 4 Ei.....	62
Rosinen Käsekuchen 3 Ei.....	63
Saftiger Käsekuchen mit Rosinen 3 Ei.....	64
Kuchen Käsekuchenhilfe.....	65
Käsekuchen 5 Ei.....	65
Käsekuchen XI 3 Ei.....	66
Mohn Quark Kuchen 6 Ei.....	66
Pfirsich Käsekuchen 3 Ei.....	68
Rhabarber Käsekuchen 4 Ei.....	68
Kuchen Mandeln + Nüsse.....	70
Bills Käsekuchen mit Saurer Sahne 5 Ei M.....	70
Birnen Nuss Kuchen 2 Ei.....	70
Cappuccino Mikrowellen Kuchen 3 Ei.....	71
Espresso Käsekuchen 4 Ei.....	72
Feiner Espresso Käsekuchen 4 Ei.....	73
Himbeer Käsekuchen 5 Ei M.....	74
Käse Streusel Kuchen 4 Ei + 1 Eigelb.....	75
Käsekuchen 5 Ei.....	76
Käsekuchen 6 Ei.....	77
Käsekuchen Bananen.....	77
Käsekuchen I 5 Ei.....	78
Käsekuchen mit Mandelfüllung 4 Ei.....	79
Käsekuchen mit Mandelkruste 3 Ei.....	80
Käsekuchen Sarakhs 6 Ei M.....	81

Käsekuchen XVII 5 Ei.....	81
Käsekuchen XVIII 2 Ei.....	82
Käsekuchen/Quarkkuchen 5 Ei.....	83
Kirsch Käsekuchen 6 Ei.....	84
Kirsch Käsekuchen 6 Ei + 1 Eigelb.....	85
Kirsch Pistazien Käsekuchen 4 Ei.....	86
Kirschkuchen, Mascarpone 5 Ei.....	87
Mandel-Käsekuchen 5 Ei.....	88
Nuss Käsekuchen mit Trauben 6 Ei.....	89
Panna Cotta Käsekuchen 7 Ei.....	90
Pflaumenhaferkuchen 1 Ei.....	91
Rhabarber Erdbeer Kuchen 4 Ei.....	91
Softiger Panna Cotta Käsekuchen 7 Ei.....	92
Tutti Frutti Torte 2 Ei.....	93
Kuchen Marzipan.....	94
Knuspriger Bienenstich Käsekuchen 5 Ei.....	94
Kuchen Obst.....	95
Apfel Käse Kuchen 4 Ei M.....	95
Apfel-Käsekuchen 2 Ei.....	96
Apfelmus-Quark-Kuchen 2 Ei.....	97
Brombeer Käsekuchen 5 Ei.....	98
Donnerstagkuchen 5 Ei.....	99
Faule Weiber Kuchen 3 Ei.....	100
Feiner Käsekuchen mit Mandarinen 6 Ei.....	100
Feiner Quark Kirschkuchen 3 Ei.....	101
Fruchtiger Käsekuchen 3 Ei.....	102
Gebackener Käsekuchen mit Himbeeren 8 Ei M.....	104
Käse-Aprikosen-Kuchen 5 Ei.....	105
Käsekuchen mit Aprikosen 5 Ei + 1 Eigelb.....	106
Käsekuchen mit Baiserhaube 8 Ei.....	106
Käsekuchen mit Beeren 2 Ei.....	108
Käsekuchen mit Brombeeren 3 Ei M.....	109
Käsekuchen mit Erdbeeren 4 Ei.....	110
Käsekuchen mit Himbeeren 5 Ei M.....	110
Käsekuchen mit Himbeeren und Baiser Schaum 8 Ei M.....	111
Käsekuchen mit Johannisbeeren 7 Ei + 1 Eigelb.....	112
Käsekuchen mit Kirschen 3 Ei.....	114
Käsekuchen mit Kirschen 4 Ei.....	115
Käsekuchen mit Obsthaube 4 Ei.....	115
Käsekuchen mit Pfirsichen 3 Ei.....	116
Käsekuchen mit Pfirsichen 4 Ei.....	117
Käsekuchen mit saftigen Himbeeren 5 Ei M.....	118
Käsekuchen sehr fein 4 Ei.....	119
Kirsch-Käsekuchen 5 Ei.....	120
Kokos Käsekuchen mit Himbeeren 5 Ei.....	121
Kokos-Käsekuchen 5 Ei.....	122
Kokos-Käsekuchen mit Himbeeren 5 Ei.....	123
Luftiger Aprikosen Käsekuchen 4 Ei.....	123

Mandarinen Käsekuchen I 4 Ei	125
Mandarinen Quark Kuchen II 4 Ei	125
Prinzesskuchen 4 Ei	126
Quark-Mandarinenkuchen 2 Ei	127
Quarkkuchen mit Heidelbeeren 5 Ei	128
Zupfkuchen mit Kirschen 8 Ei.....	129
Kuchen Sahne	130
Käsekuchen mit Pflaumen Sahne 3 Ei	130
Kuchen Schokolade	131
After-Eight-Käsekuchen 4 Ei	131
Käsekuchen mit Schoko-Tröpfchen 7 Ei	132
Marmor - Käsekuchen 4 Ei	133
Russischen-Zupfkuchen II 4 Ei	133
Russischer Zupfkuchen I 5 Ei	134
Russischer Zupfkuchen 4 Ei	135
Schoko Kirsch Käsekuchen 4 Ei + 2 Eigelb	135
Schoko-Käsekuchen 4 Ei	136
Schokoladelebkuchen mit Mascarponecreme 3 Ei	137
Schokoladen Kirsch Käsekuchen 4 Ei + 2 Eigelb.....	138
Schokoladenkäsekuchen mit 4 Ei	140
Zebra Käsekuchen 4 Ei + 1 Eigelb	141
ZebraKäsekuchen 2 Ei	142
Zupfkuchen 6 Ei	143
Kuchen Streusel.....	144
Apfel Streusel Käsekuchen 3 Ei M	144
Fruchtiger- Quark- Streuselkuchen 5 Ei	145
Käse - Streusel - Kuchen 5 Eigelb	145
Käse Streuselkuchen 6 Ei.....	146
Käse-Streusel mit saftigen Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb.....	146
Käsekuchen mit Kirschen und Streusel 4 Ei+ 1 Eigelb.....	147
Käsekuchen mit Schokostreusel 4 Ei	148
Käsekuchen mit Streuseln 6 Ei	149
Käsestreuselkuchen 2 Ei	150
Quark-Krümelkuchen mit bunten Streuseln 2 Ei	151
Streusel Rosinenkuchen 5 Ei	152
Streusel Apfel Käsekuchen 5 Ei.....	153
Streusel Käsekuchen mit Rhabarber 2 Ei.....	154
Kuchen ohne Boden.....	155
Käsekuchen mit Rosinen II 4 Ei	155
Käsekuchen mit Rosinen I 4 Ei.....	156
Beeren Käsekuchen, ohne Boden 4 Ei	157
Bodenloser Käsekuchen 6 Ei	157
Grüne Käsetorte Mashhad 6 Ei M.....	158
Käsekuchen mit Rosinen 4 Ei	158
Käsekuchen ohne Boden 3 Ei	159
Käsekuchen ohne Boden 5 Ei	160
Käsekuchen ohne Boden 8-10 Ei	160
Käsekuchen ohne Boden I	161

Käsekuchen ohne Boden I	4 Ei	162
Käsekuchen ohne Boden I	6 Ei	162
Käsekuchen ohne Boden II		163
Käsekuchen ohne Boden II	4 Ei	163
Käsekuchen ohne Boden II	6 Ei	164
Käsekuchen Ohne Boden III	4 Ei	164
Käsekuchen ohne Boden III	6 Ei	165
Käsekuchen ohne Boden IV	4 Ei	166
Käsekuchen ohne Boden IX	6 Ei	166
Käsekuchen ohne Boden kalt Trauben		167
Käsekuchen ohne Boden V	3 Ei	167
Käsekuchen ohne Boden V	6 Ei	168
Käsekuchen ohne Boden VI	4 Ei	169
Käsekuchen ohne Boden VII	6 Ei	169
Käsekuchen ohne Boden VIII	6 Ei	170
Käsekuchen ohne Boden X	4 Ei	171
Käsekuchen ohne Boden XI	3 Ei	172
Käsekuchen Sarakhs	6 Ei M	173
Käsetorte Khoränaq	..6 Ei... M	174
Käsetorte mit Hirse	7 Ei	175
Käsetorte Posht Bädäm	5 Ei M	176
Quarktorte (ohne Boden)	6 Eigelb	176
Quarktorte ohne Boden	4 Ei	177
Quarktorte ohne Boden	6 Ei	177
Saftiger Käsekuchen mit Rosinen	3 Ei	178
Saftiger Walnusskuchen Bojnurd	8 Ei M	178
Kuchen ohne Obst		179
Feiner Käsekuchen	4 Ei	179
Gabys Käsekuchen	3 Ei	180
Großmutter's Käsekuchen	5 Ei + 1 Eigelb	181
Italienischer Quarkkuchen	4 Ei	181
Joghurt Käse Schichtkuchen	4 Ei	182
Käse-Kuchen mit schnellem Hefe-Teig	6 Ei	183
Käsekuchen	4 Ei	184
Käsekuchen	5 Ei	185
Käsekuchen	8 Ei M	185
Käsekuchen alla Hendrik	5 Ei	187
Käsekuchen aus Neuseeland	4 Ei + 2 Eigelb	187
Käsekuchen II	4 Ei	188
Käsekuchen II	3 Ei + 1 Eigelb	189
Käsekuchen VII	5 Ei	189
Käsekuchen VIII	4 Ei	190
Käsekuchen von Erwin	3 Ei	191
Käsekuchen von Oma	1 Ei	192
Käsekuchen X	4 Eigelb+ 6 Eiweiß	193
Käsekuchen XIV	5 Ei	194
Käsekuchen XIX	4 Ei	195
Käsekuchen XVI	3 Ei	196

Käsekuchen XX 2 Ei + 2 Eigelb.....	197
Köstlicher Käsekuchen 3 Ei + 1 Eigelb	197
Luftiger Käsekuchen 5 Ei + 1 Eigelb.....	198
Omas Käsekuchen 3 Ei.....	199
Omas Käsekuchen 7 Ei.....	200
Quarkkuchen 4 Ei.....	201
Quarkkuchen II 4 Ei.....	202
Quarkkuchen mit Boden oben 5 Ei	202
Schneller Käsekuchen 7 Ei	203
Schneller Quarkkuchen 5 Ei	203
Schneller Topfenkuchen 3 Ei	204
Schwäbischer Käsekuchen 7 Ei	204
Topfenkuchen 2 Ei.....	205
Umgedrehter Käsekuchen 6 Ei	206
Vanille Käsekuchen 4 Ei	206
Weltbesten Käsekuchen 5 Ei.....	208
Kuchen ohne backen	208
Amerikanischer Käsekuchen	208
Käsekuchen ohne Boden kalt Trauben	209
Kokos-Kirschkuchen	210
Mascarpone Erdbeer Kuchen.....	210
Kuchen pikant	211
Bergader Almkäsekuchen 4 Ei.....	211
Käsekuchen oder Auflauf 3 Ei M.....	212
Hinweis M.....	213
Hinweis für Word.....	214

Blechkuchen Mandeln

Käsekuchen/Quarkkuchen 5 Ei

Schicht - Blitzkuchen

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mehl (Weizenmehl)

0,5 Pkt. Backpulver,

2 Ei. Kakaopulver

100 g Mandeln, gemahlene

100 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

100 g Butter od. Margarine

1 m.- großes Ei

4 Ei Wasser

500 g Quark (Magerquark)

400 g Schmand

175 g Zucker

1 Pkt. Zitrone(n) - Schale, abgerieben

75 g Butter, weiche

4 Ei

150 g Rosinen

150 g Mehl (Weizenmehl)

0,5 Pkt. Backpulver

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

200 g Zucker

75 ml Öl

3 Ei Wasser

Zubereitung

Für die erste Schicht Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Mandeln, Zucker, Vanillin-Zucker, Butter/Margarine, Ei und Wasser hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in einer Fettfangschale gleichmäßig ausrollen.

Für die zweite Schicht Quark mit Schmand, Zucker, Zitronenschale, Butter oder Margarine und Eiern mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren. Rosinen vorsichtig unterrühren. Die Masse auf die Teigschicht geben und glatt streichen.

Für die dritte Schicht Mehl mit Backpulver und Pudding-Pulver mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Öl und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren und auf der zweiten Schicht verteilen. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad C. (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160 Grad C. (vorgeheizt), Gas: Stufe 2 - 3 (vorgeheizt)

Backzeit: 35 min

Abwandlung: Wer keine Rosinen mag, kann sie auch ersatzlos weglassen oder 1 - 2 Dosen gut abgetropfte Mandarinen oder etwa 500 g gewaschene, gut abgetropfte Heidelbeeren auf der ersten Schicht verteilen die dann die zweite Schicht darauf verteilt

5.6.03 Dienette CK

Quark Mandel Kuchen

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig:

150 g Quark (Magerquark)

5 Ei Rahm

5 Ei Zucker

200 g Mehl

1 Ei Backpulver

Für den Belag:

80 g Butter

2 Ei Zucker

2 Ei Honig

100 g Mandeln (Blätter oder Stifte)

3 Ei Rahm

150 ml Rahm

Zubereitung

Teig:

Quark, Rahm, Öl und Zucker verrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazu geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Ein Kuchenblech (ca. 26 cm Durchmesser) einfetten, Teig darauf auslegen.

Belag:

Butter, Zucker und Honig bei kleiner Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen, Mandeln und Rahm unterrühren. Mandelmischung auf den Teigboden verteilen. Bei 200° im Ofen 20 min. backen.

Anschließend mit etwas geschlagenem Rahm servieren.

17.8.03 Chilja CK

Blechkuchen Obst

Apfelmus-Quark-Kuchen 2 Ei

360 g Mehl,

200 g Zucker,

160 g Butter,

2 Ei,

1 TI Backpulver,

1 Prise Salz,

1/2 TI Zimt,

300 g Apfelkompott,

1 TI Zitronensaft,

400 g Magerquark.

Beide Ei trennen, das Eigelb mit der Butter, 150 g Zucker, dem Salz, dem Mehl und dem Backpulver verrühren. Den Teig auf einem gefetteten und bemehlten Backblech ausrollen und mit dem Apfelkompott bestreichen. Mit Zimt bestreuen. Den Quark mit dem anderen Eigelb, dem restlichen Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Quarkmasse auf dem Kuchen verstreichen und bei 180_C 45 Min. backen.

Aprikosen Käsekuchen vom Blech 6 Ei M

Für ca. 16 Stücke

Für den Teig:

200 g Mehl

100 g Feine Speisestärke (z. B. Mondamin)

2 Ei,

100 g Zucker

150 g weiche Margarine

Für den Belag

4 Ei

100 ml Milch

1 kg Magerquark

150 g Zucker

60 g Feine Speisestärke

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

60 g weiche Margarine

200 g getrocknete Aprikosen

Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl und Speisestärke in eine Schüssel geben. Ei, Zucker und das weiche Fett darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der niedrigsten Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Mindestens 30 Minuten kalt stellen.
2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und ein gefettetes Backblech damit auslegen, einen ca. 2 cm hohen Rand formen.
3. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen. Milch, Quark, Zucker, Speisestärke, Salz, das ausgekratzte Mark der Vanilleschote sowie Fett und Eigelb cremig rühren. Aprikosen in Würfel schneiden und dazugeben. Zuletzt das Eiweiß unterheben.
4. Quarkmasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen. Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 344 kcal; 13 g E, 13 g F, 41 g KH
Frau von Heute Nr. 2/04

Beeren Quarkschnitten 6 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke
250 g Butter oder Margarine
340 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
6 Ei (Größe M)
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
30 g Kakaopulver

500 g Mascarpone

250 g Magerquark

Saft von 1/2 Zitrone
900 g tiefgefrorene gemischte Beeren (Beerencocktail)
2 Päckchen roter Tortenguss
etwas Zitronenmelisse zum Verzieren

Zubereitung

Weiches Fett, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Ei nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao

mischen, auf die Fettmasse sieben und kurz unterrühren. Die Fettpfanne des Backofens (38 x 32 cm) gut einfetten, Teig darin verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mascarpone, Quark, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Auf den Boden geben und gleichmäßig verstreichen. Gefrorene Beeren auf der Creme verteilen.

Tortenguss und 40 g Zucker in einem kleinen Topf mischen und nach und nach 500 ml Wasser zugießen. Alles unter Rühren aufkochen lassen. Guss gleichmäßig über die Früchte verteilen. Kuchen ca.

1 Stunde kühl stellen. In Rechtecke schneiden und diese diagonal halbieren. Schnitten mit Zitronenmelisse verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 330 kcal E 6 g, F 20 g, KH 31 g

Mini Nr. 17/04

Beeren-Quarkschnitten 5 Eigelb M

Mürbeteig:

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Puderzucker

Salz

1 Eigelb

Beerenbelag

1 Dose Pfirsichhälften 825 g (Abtropfgewicht 470 g)

je 250 g Himbeeren und Brombeeren

je 200 g Heidelbeeren und rote Johannisbeeren

Quarkbelag:

8 Blatt weiße Gelatine

1 1/8 l Milch

180 g Zucker

Salz

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

4 Eigelb

1/2 l Sahne

500 g Quark (20%)

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Butter, Puderzucker, Salz und Eigelb zusammen verarbeiten, dann rasch mit dem Mehl verkneten. In Klarsichtfolie eingeschlagen kühl legen .

2. Für den Beerenbelag die Pfirsichhälften auf einem Sieb und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Hälften in größere Würfel schneiden. Beeren verlesen, waschen und vorsichtig mit den Pfirsichwürfeln mischen.

3. Mürbeteigboden auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (25x32 cm), auf ein Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (zweite Schiene von unten) ca. 10 Min. nach Sicht backen und auskühlen lassen.

4. Boden entweder in eine passende Form mit hohem Rand legen oder 4-fach gefaltete starke Alufolie (6-7 cm hoch) um den Boden legen. Etwa die Hälfte der Früchte darauf verteilen.

5. Für den Quarkbelag Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen und ausdrücken. Milch mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Eigelbe verquirlen, unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Ausgedrückte Gelatine in der heißen Milch auflösen, Milch kalt stellen, dabei mehrmals umrühren.

6. Sahne steif schlagen., die fast kalte Milch, den passierten Quark und die Sahne unterheben. Auf den Früchten verteilen, glattstreichen und in den Kühlschrank stellen. Bevor die Creme ganz fest, ist, die restl. Beeren darauf verteilen und nochmals kurz in den Kühlschrank stellen. Dann in Stücke schneiden und mit Puderzucker besieben.

Variante:

Für die niedrige Quarkschnitte nur die Hälfte der Zutaten für den Quarkbelag verwenden.

Damit Teigböden, die nach dem Backen mit einer Creme und/oder Obst belegt werden, nicht so schnell durch weichen, empfiehlt es sich, sie zu „versiegeln“, sprich: wie bei unserem Blechkuchen mit verquirltem Eigelb zu bestreichen oder, noch besser, sie zu aprikotieren. Dafür die Aprikosenmarmelade erhitzen und sie mit einem Pinsel auf den Teigboden auftragen.

Birnen Quark Kuchen 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

Für den Teig:

150 g Magerquark

6 Ei Öl

1 Ei

2 Tüte. Vanillezucker

1TL Kakaopulver
300 g Mehl
1 Prise Salz
3 TL Backpulver

Für den Belag:

3 Ei

250 g Quark

250 g Creme fraiche

4 EI Zitronensaft
75 g Zucker
1 Tüte. Vanillepuddingpulver
je 1 Prise gem. Gewürznelken und Ingwerpulver
1,5 kg Birnen

Zubereitung:

1. Für den Teig den Magerquark mit Öl, Ei und Vanillezucker verrühren. Kakao mit Mehl, Salz und Backpulver mischen, mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch in die Quarkmischung einarbeiten. Den Teig auf einer gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne ausrollen, dabei rundherum einen Rand hochziehen.
2. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Für die Quarkcreme Ei trennen, Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit Quark, Creme fraiche, Zitronensaft, Zucker, Puddingpulver und Gewürzen glatt rühren. Eischnee mit einem Schneebesen locker unter die Creme ziehen. Quarkcreme auf dem ausgerollten Teig verstreichen.
3. Birnen schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien. Wölbung der Früchte fächerartig ein-, aber nicht durchschneiden. Mit der Wölbung nach oben auf der Creme verteilen und eindrücken.
4. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen in etwa 30 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.
Je nach Saison und Geschmack können Sie den Teig auch mit Sauerkirschen oder Zwetschgen belegen.

Brombeere Schnitten 1 Ei

Für etwa 24 Portionen
Teig:
250 g Mehl
150 g Zucker
1 Prise Salz
150 g Margarine

1 Ei

40 g gemahlene Mandeln

2 El Rum

Margarine für das Blech

Belag:

3 El Brombeerkonfitüre

El Maraschino

500 g Brombeeren

20 g Kokosraspel

10 g Zucker

Guss:

500 g Quark (20%Fett)

125 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

6 El Zitronensaft

7 Blatt weiße Gelatine

250 g Schlagsahne

Glasur:

2 El Brombeerkonfitüre

knapp 1/4 l Brombeersaft

3 Blatt weiße Gelatine

1. Mehl, Zucker und Salz auf einem Backbrett mischen, die gut gekühlte Margarine in Stücken darauf geben und mit einem Pfannenmesser gut durchhacken; Ei, Mandeln und Rum in eine Vertiefung geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Teig ausrollen und die Hälfte eines gefetteten Backblechs damit auslegen. Nochmals glatt rollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 200-225 °C (Gasherd: Stufe 3-4) 10-15 Minuten backen.

3. Brombeerkonfitüre mit Maraschino verrühren, auf die warme Teigplatte streichen, die Brombeeren darauf verteilen. Kokosraspel und Zucker goldgelb rösten, darüberstreuen.

4. Quark, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und -Saft verrühren, eingeweichte Gelatine in etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen und darunterühren. Schlagsahne unter die halbsteife Quarkmasse heben und gleichmäßig über die Brombeeren verteilen.

5. Brombeerkonfitüre verrühren und mit Brombeersaft auf 1/4 l auffüllen. Eingeweichte Gelatine in etwas Wasser bei schwacher Hitze auflösen, unter den Brombeersaft rühren, leicht ansteifen lassen und mit einem Pinsel auf die Quarkplatte streichen. Das Gebäck im Kühlschrank erstarren lassen, dann in Portionsstücke teilen.

Erdbeer-Philadelphia-Schnitten 4 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke:

- 1 Päckchen Götterspeise „Zitrone“ (für 0,5 Liter Wasser)
- 200 g weiche Butter/Margarine
- 175 g + 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Ei (Gr. M)
- 225 g Mehl
- 2 TI Backpulver

· 5 Ei Milch

- Fett fürs Blech
- 600 g Erdbeeren

· 100 g Vollmilch-Schokolade

· 200 g Doppelrahm-Frischkäse (z.B. Philadelphia)

· 2 Ei Zitronensaft

· 300 g + 100 g Schlagsahne

· 1-2 TI Puderzucker

· evtl. Schoko-Dessert-Dekor

.

Zubereitung:

Götterspeisepulver mit 250 ml Wasser verrühren, 5 Minuten quellen lassen. Unter Rühren erhitzen, bis alles aufgelöst ist (nicht kochen!). Ca. 1 Stunde kalt stellen. Fett, 175 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker cremig rühren. Ei nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech (ca. 35x40cm) streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C/ Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen. Zu 2 Platten quer halbieren. Vom Blech nehmen. Erdbeeren waschen und, bis auf einige zum Verzieren, putzen und halbieren. Schokolade grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Auf eine Teigplatte streichen und trocknen lassen. Mit Erdbeeren belegen. Käse, 100 g Zucker und Zitronensaft verrühren. 300 g Sahne steif schlagen. Erst Käse, dann die steife Sahne unter die leicht angelierte Götterspeise heben. Auf die Erdbeeren streichen. Ca. 6 Stunden kalt stellen. Nach ca. 1 Stunde die zweite Teigplatte darauf legen. Kuchen in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben. 100 g Sahne und Rest Vanillin-Zucker steif schlagen. Stücke mit Sahne, Erdbeeren und Dekor verzieren.

Käse Apfel Schokoschnitten 8 Ei

Zutaten für ca. 20 Stücke

2 kg Apfel (z. B. Elstar)

Saft von 1 Zitrone

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

Salz

8 Ei (Gr. M)

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

250 g Mehl

2 TI Backpulver

100 g Speisestärke

3 EI Kakaopulver

175 g Mascarpone

500 g Magerquark

1 Päckchen Puddingpulver" Vanille Geschmack" (zum Kochen: für ½ l Milch)

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Apfel schälen, halbieren, entkernen, fächerartig einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

2. Butter, 200 g Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. 4 Ei unterrühren. Zitronenschale zufügen. Mehl, Backpulver, Stärke und Kakao mischen und unterheben. Teig auf eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Fettpfanne streichen. Teig mit Äpfeln belegen.

3. 4 Ei und 50 g Zucker schaumig schlagen. Mascarpone, Quark und Puddingpulver unterrühren. Auf die Äpfel geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 360 kcal E 9 g, F 18 g. KH 40 g

Mini Nr. 9/04

Käse Apfelkuchen auf dem Blech 4 Ei

Hefeteig:

375 g Weizenmehl,

1 Päckchen Trockenhefe.
60 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin Zucker,
Salz,
60 g zerlassene lauwarme Margarine

200 ml (1/5 l) lauwarme Milch.

Käsemasse:

1 Päckchen Käsekuchen-Hilfe,

750 g Magerquark,

150 g Zucker,

1 Päckchen Vanillin-Zucker,

4 Eigelb,

3 Tropfen Backöl Zitrone,

1 Becher(1 50 g) Creme fraiche,

100 ml Milch,

4 Eiweiß,

1 El. Zucker.

Belag:

1 kg kleine Äpfel.

Zum Bestreichen:

1 El. (30 g) Kirsch-Konfitüre (durch ein Sieb gestrichen),

Für den Teig das gesiebte Mehl in einer Schüssel mit der Hefe sorgfältig vermischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und mit einem elektrischen Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf der niedrigsten und dann auf der höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zügig zu einem Teig verarbeiten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen.

Den Teig so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist.

Die Käsemasse nach der Vorschrift auf dem Päckchen Käsekuchen-Hilfe (aber mit den hier angegebenen Zutaten) zubereiten.

Den gegangenen Teig nochmals durchkneten, auf gefettetem Backblech ausrollen und einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie vor den Teig legen. Die Käsemasse gleichmäßig darauf verteilen.

Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, mehrmals der Länge nach einritzen, auf die Käsemasse legen und den Teig nochmals gehen lassen.

Strom: 175-200,

Gas: 3-4.

Backzeit: 50-60 Minuten.

Sofort nach dem Backen die Äpfel mit der Konfitüre bestreichen. Das Gebäck erkalten lassen.

30 Stücke/pro Stück: E: 7 g; F: 5 g; Kh: 26 g; kJ 745 (kcal: 178).

Käse Kirschkuchen vom Blech 3 Ei

375 g Mehl,
1 TI Backpulver,
175 g Margarine,
100 g Zucker,

2 Ei,

zu einem Mürbeteig verarbeiten,
auf einem Blech verteilen

1 kg Quark,
1 P. Vanillepudding,

1 Ei,

200 g Zucker, verrühren, über den Teig geben

1 Glas Sauerkirschen abtropfen, auf die Quarkmasse geben,

200 g Mehl,
150 g Zucker,
150 g Butter,

zu Streuseln verarbeiten, auf die Kirschen geben, 50-60 min. bei 160°C backen

Käse Mandarinen Kuchen 1 Ei+ 4 Eigelb

Knetteig:
300 g Mehl,
200 g Zucker,

1 Ei,

125 g Margarine,
1-2 EI Milch,
2 TI Backpulver,

Belag:

1 kg Quark,

½ L Sahne,

4 Eigelb,

1 Pkg Vanillezucker,
1 Pkg Vanillepudding,
225 g Zucker,

Eiweiß zu Eischnee schlagen und zum Schluss unterziehen. 3-4 Dosen Mandarinen auf den Quark setzen. Bei ca. 200°C ca. 30-60 Min. backen. Mit dem Saft einen Tortenguss bereiten und darüber geben. Dieses Rezept ist für ein Blech, für eine Springform die Hälfte nehmen. Achtung: Nur Magerquark nehmen, sonst ist der Quark zu fett.

Käsekuchen Hawaii 10 Ei

Zutaten für ca., 24 Stücke

425 g Mehl
350 g Zucker
3 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz

10 Ei (Gr. M)

200 g Butter
2 Ds. (a 850 ml) Ananasscheiben
1 unbehandelte Zitrone
1 Limette

1 kg Magerquark

25 g Speisestärke
75 g rotes Johannisbeer-Gelee
1-2 El gehackte Pistazien, Cocktailkirschen und Minze zum Verzieren

Zubereitung

1. 400 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, 2 Ei und Butter in kleinen Stückchen verkneten, Ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Mürbeteig in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen. Boden mehrmals einstechen. Ananas gut abtropfen lassen. Zitrone und Limette waschen und Schale fein abreiben. 8 Ei trennen. Quark, Eigelb, 150 g Zucker, 2 Päckchen Vanillin-Zucker, 25 g Mehl, Stärke, Zitronen- und Limettenschale in eine große Schüssel geben und verrühren.
3. Eiweiß steif schlagen und zum Schluss 100 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee portionsweise unter die Quarkmasse heben und auf den Mürbeteigboden streichen.

4. Ananasscheiben nebeneinander auf die Quarkmasse legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 35-40 Minuten backen. Auskühlen lassen
5. Gelee erwärmen und je einen Klecks in die Mitte der Ananasscheiben geben. Kuchen erst in Quadrate, dann diagonal in Dreiecke schneiden, Mit Pistazien, Cocktailkirschen und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 260 kcal E 9 g, F 9 g, KH 35 g

Mini Nr. 43/03

Käsekuchen Hawaii Schnitten 4 Ei

Knetteig:

250 g Mehl

60 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

150 g Butter

Belag:

2 kl Dosen Ananasscheiben

1 kg Magerquark

250 g Zucker

1 Pkg Käsekuchenhilfe

1 Pkg Saucenpulver zum Kochen

1 Pkg geriebene Zitronenschale

1 P Bourbon-Vanille- Pulver

4 Ei

500 ml Schlagsahne

Guss:

25 g Zucker

2 Pkg Tortenguss klar

500 ml Ananassaft

Aus den zuerst genannten Zutaten einen Knetteig bereiten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, sollte er kleben in Folie wickeln und kalt stellen. Den Teig auf einem 30x40 cm Backblech gefettet und gestreut, ausrollen, den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180°C ca. 12 Min. vorbacken. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, abkühlen lassen und einen Backrahmen umlegen. Die Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen, 500 ml davon abmessen, notfalls mit Wasser auffüllen. Quark, Zucker, Käsekuchenhilfe, Saucenpulver, Zitronenschale, Vanille-Aroma und Ei in einer Rührschüssel gut verrühren, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse auf den vor-

gebackenen Boden streichen, Ananasscheiben auf der Quark-Sahne-Masse verteilen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben und den Kuchen bei 180°C etwa 50 Min. weiter backen. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen. Für den Guss aus Ananassaft, Tortengusspulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Guss bereiten und auf dem Kuchen verteilen, fest werden lassen. Backrahmen mit Hilfe eines Messers vorsichtig entfernen.

Käsekuchen mit Apfelmus 6 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für ca. 25 Stücke

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g Zucker

1/2 Päckchen Backpulver

1 Eigelb

125 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

2 Gläser (a 360 g) Apfelmus

6 Ei

250 g Zucker

150 g Butter oder Margarine

1 Päckchen Vanillin-Zucker

6 El Zitronensaft

1 kg Magerquark

5 El Grieß

2 El Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eigelb zufügen. Fett zerlassen, zufügen und alles zu Streuseln verkneten. Auf einem gefetteten Blech verteilen und andrücken. Ca. 30 Minuten kalt stellen, dann Apfelmus darauf verstreichen.

2. Für die Füllung Ei trennen. Zucker, Fett und Vanillinzucker schaumig rühren. Zitronensaft. Quark, Eigelb und Grieß zugeben. Alles verrühren. Eiweiß steif schlagen, unter die Quarkmasse heben und auf den Teig streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 45-50 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Wartezeit ca. 30 Minuten
Backzeit 45-50 Minuten

Einfrier-Tipp:

Für Besuch immer gut vorbereitet: Kuchen einfrieren, bei Bedarf auftauen, vorm Servieren bei 150 °C 10 Min. aufbacken.

Linzer Käsekuchen mit Pflaumenmus 7 Ei + 3 Eigelb

Zutaten für 40 Stücke:

625 g Mehl
200 g gemahlene, braune Mandeln
400 g Zucker
abger. Schale 2 unbehandelter Zitronen
1/2 Tl gem. Zimt
1/2 Tl gem Gewürznelken

7 Ei

400 g Butter
450 g Pflaumenmus

1 kg Magerquark

3 Eigelb

3 Tüte. Vanillezucker
25 g Stärke

1 Tl Milch

200 g Sahne

Zubereitung.

1. 600 g Mehl, Mandeln, 200 g Zucker, Hälfte der abgeriebenen Zitronenschale, Zimt, Nelken mischen.

1 Ei zufügen. Butter in Stücken darauf verteilen. Zu Teig verkneten. Ca. 30 Min. kühl stellen. Hälfte des Mürbeteigs ausrollen, in eine gefettete Fettpfanne einlegen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Pflaumenmus, bis auf 3 Ei, auf dem Kuchenboden verstreichen.

2. 6 Ei trennen. Quark, 8 Eigelb, 125 g Zucker, 2 Tüte. Vanillezucker, 25 g Mehl, Stärke, restl. Zitronenschale verrühren. 6 Eiweiß steif schlagen, 75 g Zucker einrieseln, unter Quarkmasse ziehen, auf Kuchenboden streichen.

3. Restl. Mürbeteig ausrollen, in 30 cm lange, und 1,5 cm breite Streifen radeln. Gitterförmig auf Quarkmasse legen. Übriges Eigelb mit 1 TI Milch verrühren, das Gitter damit bestreichen. Ca. 50 Min. backen. Auskühlen lassen. Kuchen zuerst in ca. 8 x 8 cm große Quadrate, dann diagonal in Dreiecke schneiden. Restl. Sahne mit 1 Tüte. Vanillezucker steif schlagen. In Tuffs auf die Stücke spritzen. Je mit einem Klecks Pflaumenmus zieren.

Zubereitung: ca. 105 Min.

pro Stück 280 kcal/1 170 kJ

Elektroherd: 175°

Gasherd: Stufe 2

Umluft: 155°

Extra:

Pflaumenmus können Sie auch gegen Aprikosen-Konfitüre ersetzen. Diese mit 2 EI Aprikosen-Likör erwärmen und auf dem Teigboden glatt streichen
Schöne Woche Nr. 9/04

Quark Obstkuchen 6 Ei

Teig:

100 g Butter,

200 g Zucker,

2 Ei,

375 g Mehl,

2 TI Backpulver

Quarkmasse:

500 g Quark,

275 g Zucker,

4 Ei,

2 P. Soßenpulver Vanille,

Becher Schmand,

1/2 Becher Öl,

1/2 Becher Milch

Mürbteig herstellen, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben. Die Quarkmasse wie gewohnt zubereiten, auf dem Teig verteilen. Obst je nach Geschmack (ich nehme meistens 1 Glas Sauerkirschen und 1 bis 2 kleine Dosen Mandarinen, die verteile ich zu einem schönen Muster; man kann

aber auch Ananas, Pfirsiche, Kiwi usw. hernehmen) auf der Quarkmasse verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

2 Päckchen Tortenguss nach Packungsaufschrift zubereiten und auf dem fertigen, aber noch heißem Kuchen verteilen.

Quark Sahneschnitten mit Birnen 5 Ei

Zutaten für 16 Stücke.,

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pr. Salz

5 Ei

100 g geh. Mandeln

1 Beutel Kirsch-Back (z. B. Schwartz) (z. B. Schwartz)

250 g Mehl

1/2 Tüte, Backpulver

200 g Aprikosen-Konfitüre (z. B. Schwartz)

2 Dosen (a 825 g) Birnen

500 g Magerquark

200 g Zucker

Saft einer Zitrone

10 Blatt weiße Gelatine

3/4 l Sahne

Schokoraspel z Verzieren

Zubereitung:

1. Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren. Die Ei nach und nach zugeben. Weiterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Gehackte Mandeln und Kirsch-Back einrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterheben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Im Backofen 40 Min. backen. Etwas abgekühlten Teig in vier Teile schneiden.

2. Teigplatten mit erwärmter Konfitüre bestreichen. Birnen abgießen. Quark mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine einweichen, auflösen, unterrühren. Sahne steif schlagen. Unter die Quarkmasse heben. Birnenhälften auf die Kuchenplatten verteilen. Die Sahne-Quarkmasse darauf streichen, steif werden lassen. Kuchenplatten je in vier Teile schneiden, mit Schokoraspeeln bestreuen.

Zubereitung: ca. 55 Min.

pro Stuck 360 kcal/1590 kJ

Extra-Tipp:

Ist billiger. Schokoraspel selbst herstellen Preiswerte Schokolade kaufen und mit Handraspel reiben

Elektroherd: 180°

Gasherd: Stufe 2

Umluft: 160°

Extra:

Ein Schuss Williams-Birne in Quarkmasse - hmmm ...

Schöne Woche Nr. 18/03

Quark Schnittchen 5 Ei + 1 Eiweiß

Zutaten für 24 Stücke:

300 g Mehl

260 g Zucker

230 g Butter

5 Ei

1 Eiweiß

750 g Magerquark

geriebene Schale und Saft einer Zitrone

75 g Grieß

1 TI Backpulver

1 Tüte. Vanille-Puddingpulver

450 g TK-Himbeeren

So wird's gemacht:

1. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl, 80 g Zucker, 150 g Butter, 1 Ei verkneten. Teig zwischen Backpapier auf einem Blech ausrollen. Die obere Papierschicht anziehen. Den Boden

mehrmals einstechen, 15 Min. vorbacken.

2. Die übrigen 80 g Butter zerlassen. 4 Ei trennen, alle Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, 180 g Zucker, Quark, Zitronenschale und Saft verquirlen. Butter unterziehen. Grieß, Back und Puddingpulver löffelweise einrühren. Eischnee und die Hirnbeeren unterheben. Auf den Boden streichen, bei 200 Grad in ca. 30 Min. fertig backen.

Zubereitung: 35 Min. Backen:

ca. 45 Min. kJ/kcal p. St.: 756/180

Lea Nr. 10/03

Quark- Apfelkuchen 7 Ei

Teig:

150 g Butter,
150 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,

3 Ei,

175 g Mehl,
75 g Speisestärke,
1 Tl. Backpulver.
Fett fürs Blech

Belag:

1 kg Äpfel,
Saft einer Zitrone,

4 Ei,

150 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,

500 g Quark,

200 g Creme Fraiche,
Zitronenschale.

Fett, Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Ei nach und nach zugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver zufügen und alles zu einem Teig verarbeiten. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Ei, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Quark, Creme Fraiche, und Zitronenschale zugeben, alles zu einer cremigen Masse verrühren. Rührteig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech streichen. Apfelspalten darüber verteilen und alles mit der Quarkmasse bedecken. Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175° ca. 1 Std. backen.

Quark-Kirschkuchen vom Blech 4 Ei

Zutaten für ca. 20 Stücke:

1 P. TK-Blätterteig (10 Platten)

4 Ei, getrennt

2 Becher Speisequark (a 500 g)

200 g Zucker

2 El Zitronensaft

2 El Rum

1 Tüte. Vanille-Puddingpulver

1 kg Süßkirschen

1. Blätterteigplatten nach Packungsanweisung auftauen, überlappend zu einem Rechteck zusammenlegen in der Größe eines Backblechs ausrollen.

2. Backblech mit Wasser abspülen und mit Blätterteig bis zum oberen Rand auslegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Min. vorbacken.

3. Eigelb mit Quark, 150 g Zucker, Zitronensaft, Rum und Puddingpulver glattrühren. Eiweiß mit restl. Zucker sehr steif schlagen und unterheben. Masse auf den Blätterteig streichen.

4. Kirschen waschen, entsteinen und auf dem Quark verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 25-30 Min. backen. Evtl. mit Puderzucker bestreut servieren.

Achten Sie darauf, dass der Quark absolut frisch ist, damit der Geschmack nicht beeinträchtigt wird. Außerdem sollte Quark für Belag trocken sein - also gut abtropfen lassen!

Quarkkrümelkuchen 4 Ei

Zutaten:

Für den Teig

500 g Mehl

1 P. Backpulver

200 g Zucker

230 g Margarine

1 P. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

2 Ei

Für die Füllung

1 kg Magerquark

1 P. Vanillepudding-Pulver

250 g Zucker

abgeriebene Schale einer Zitrone

2 Ei

500 g Schattenmorellen oder Aprikosen (aus der Dose)

Zubereitung: Alle Zutaten für den Teig mit den Knethaken eines Handrührgerätes so lange kneten, bis eine grob krümelige Masse entsteht. 2/3 des Teiges in eine gefettete Fettpfanne geben und leicht andrücken, Für die Füllung den Quark mit Puddingpulver, Zucker, Zitronenschale und den Ei verrühren. Die Quarkcreme auf dem Teig verteilen. Schattenmorellen oder Aprikosen auf die Quarkcreme legen. Die Teigreste darüber krümeln.

Backzeit: Ober-/Unterhitze 220 °C vorgeheizt
etwa 30 - 40 Minuten backen.

Quarkkuchen mit Rumrosinen 7 Ei + 4 Eigelb

Zutaten für 24 Stücke:

Teig:

350 g Mehl

200 g Butter oder Margarine

50 g Marzipanrohmasse

100 g Zucker

1 P. Vanillinzucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 TL dünn abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Außerdem:

Mehl zum Bearbeiten des Teiges

Fett für das Blech

Belag:

2 kg Magerquark

1/8 l brauner Rum

250 g Rosinen

250 g Rosinen

250 g Aprikosenkonfitüre

4 Zwiebäcke

Saft und Schale von 2 ungehandelten Zitronen

1 Prise Salz

200 g Puderzucker

10 Eigelb

100 g Butter oder Margarine

6 Eiweiß

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter oder Margarine und die Marzipanrohmasse in Würfel schneiden und auf dem Mehlrand verteilen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Ei und Zitronenschale in die Mulde geben. Alle Zutaten mit einem großen Messer grob durchhacken und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank legen. Den Quark in ein Sieb geben und mindestens 3 Stunden abtropfen lassen. Den Rum leicht erwärmen, die Rosinen darin zugedeckt 2-3 Stunden ausquellen lassen. Den Mürbeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Saftpfanne ausrollen. Den Teig auf die bemehlte Kuchenrolle wickeln, über der gefetteten Saftpfanne wieder abwickeln, leicht andrücken und den Rand hochziehen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Aprikosenkonfitüre auf den Teig streichen. Die Zwiebacke in einen Gefrierbeutel geben, mit der Kuchenrolle fein zerdrücken und auf den Teig streuen. Die Rosinen in einem Sieb abtropfen lassen, den Rum auffangen. Die Rosinen auf dem Teig verteilen. Den abgetropften Quark in eine Schüssel geben. Zitronensaft und -schale, Salz, 100 g Puderzucker, Eigelb, weiche Butter oder Margarine und den Rum zum Quark geben und alles mit den Quirlen des Handrührers glattrühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben. Die Quarkmasse gleichmäßig auf den Teig streichen und den Kuchen auf der unteren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen backen. Auf einem Kuchengitter in der Saftpfanne etwa 1 Stunde abkühlen lassen. Erst dann in Stücke schneiden. Backzeit 50-60 Minuten bei 175 Grad, Gasherd Stufe 2, Umluft 150 Grad. Tipp: Wer den Kuchen ohne Rum zubereiten möchte, streut die gewaschenen Rosinen ohne die weitere Vorbehandlung auf den bestrichenen Teig.

Quarkschnitte mit frischen Beeren 3 Ei

Zutaten für 4 Portionen:
250 g Mürbeteig (Fertigprodukt)
250 g Johannisbeermarmelade

3 Ei

50 g Butter
275 g Zucker
1 TL Zitronenschale

750 g Magerquark

10 Blatt Gelatine
Saft von 2 Zitronen

350 g gem. Beeren

So wird's gemacht:

Mürbeteig ausrollen, ein halbes Blech damit belegen, Teig mehrmals einstechen, bei 200 Grad ca. 15 Min. backen. Mit Marmelade bestreichen. abkühlen lassen. 6 Blatt Gelatine nach Packungsanweisung auflösen. Die Ei trennen. Eigelbe, Butter, 175 g Zucker, Zitronenschale verquirlen, Quark und Gelatine ca. 15 Min. kühlen. Eiweiß sehr steif schlagen, unterheben. Auf den Boden streichen. Übrige Gelatine auflösen. Zitronensaft mit 100 g Zucker und 100 ml Wasser erhitzen, die Gelatine unterziehen. Auf die Creme streichen. Mit Beeren garnieren.

Zubereitungszeit etwa 1 Stunde

Blechkuchen Schokolade

Käse Marmorkuchen 3 Ei

Zutaten:

1 Msp. abgeriebene Zitronenschale
20 g Back-Kakao
Butter, Semmelbrösel, Hülsenfrüchte

3 Ei

225 g Mehl

750 g Quark (40% Fett)

1 Ei Rum

1 Prise Salz

40 g Schokoraspel

20 g Speisestärke

1 TI Vanillearoma

75 g Zucker

120 g Zucker

Zubereitung:

Die Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen und in Folie gewickelt eine Stunde ruhen lassen. Eine Springform mit Butter ausfetten und mit Semmelbrösel "aus mehlen".

Zwei Drittel des gekühlten Teiges werden mit etwas Mehl bestäubt und zu einer runden Platte in der Größe der Form leicht und gleichmäßig ausgerollt. In die Form legen, Rand mit spitzen Messer gerade schneiden.

Aus dem restlichen Mürbeteig eine gleichmäßige Rolle in der Länge des Umfangs der Form herstellen, diese platt rollen, so dass sie die Höhe des Randes der Form hat. Auf den Teigboden am Formrand entlang legen, leicht andrücken und mit dem Messerrücken schräg einkerben.

Den Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen, um eine Blasenbildung zu verhindern. Zum Backen den Boden mit Pergament- oder Backtrennpapier belegen, die Hülsenfrüchte darauf legen und etwa 20 bis 25 Minuten bei 200 °C backen. Der Boden sollte goldgelb sein. In der Zwischenzeit die Ei mit dem Zucker cremig rühren. Quark und Speisestärke unterrühren. Die Masse teilen und eine Hälfte mit Vanillearoma würzen, die andere Hälfte mit dem Kakao und dem Rum vermischen Den Boden aus dem Ofen nehmen, das Papier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Boden einige Minuten ausdampfen lassen. Erst den Schokoquark, dann den Vanillequark auf dem Boden verteilen. Mit einem Stäbchen oder einer Gabel leicht marmorieren. Den Kuchen wieder in den Ofen schieben, nach 10 Minuten die Hitze auf 150°C herunterschalten und den Kuchen noch ca. 35 Minuten backen.

Marmor Käse Kuchen 6 Ei

Für ca. 24 Stücke:

300 g Mehl
280 g Butter
200 g Zucker

6 Ei (Größe M)

150 g Nuss-Nougat-Creme

1,5 kg Magerquark

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

2 P Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)

100 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

Fett für die Fettpfanne

Holzstäbchen

1. Mehl, 200 g Butter in Flöckchen, 100 g Zucker und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten kalt stellen.

2. Nougat-Creme schmelzen lassen. Übrige Butter und restlichen Zucker cremig rühren. 5 Ei trennen. Eigelb nacheinander zur Zuckermasse geben.

Quark, Salz, Zitronenschale und Puddingpulver einrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. In 1/4 der Quarkmasse die Nougat-Creme rühren.

3. Den Teig auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Weiße und braune Quarkmasse in Klecksen auf den Teig geben und mit einem Holzstäbchen durch die Teige ziehen. Preiselbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C; Umluft nicht geeignet; Gas: Stufe 3) etwa 45 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen.
Dazu schmeckt halb steif geschlagene Sahne.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Nährwert: pro Stück ca. 1170 kJ/280 kcal E 12 g, F 14 g, KH 27 g

Vida Nr. 43/03

Marmorierter Schoko Käsekuchen 10 Ei

Zutaten für 32 Stück:

Fett u. Paniermehl für die Fettpfanne
75 g Kakao

10 Ei

300 + 6 Ei Zucker
2 Tüte. Vanillezucker

2 kg Sahnequark

3 Tüte. Puddingpulver "Sahne" (zum Kochen für je 1/2l Milch)
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

200 g Schlagsahne

evtl. 50 g Zartbitter-Schokolade

1. Eine Fettpfanne (ca. 32x39 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Kakao und ca. 175ml kochendes Wasser zu einer cremigen Masse verrühren. Auskühlen lassen.
2. Ei trennen. Eigelb, 300 g Zucker in einer großen Schüssel cremig schlagen. Quark, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren. Die Kakao-masse unter 1/3 der Käsemasse rühren.
3. Eiweiß in 3 Portionen steif schlagen, dabei je 2 Ei Zucker einrieseln lassen. 2 Portionen Eischnee unter die helle Käsemasse heben und 1 Portion Eischnee unter die dunkle Masse heben.
4. Helle Käsemasse auf die Fettpfanne streichen. Dunkle Käsemasse als Kleckse darauf verteilen. Beide Massen spiralförmig mit einer Gabel durch-

ziehen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C) ca. 1Std. backen. Im ausgeschalteten Ofen ca. 10 min. ruhen lassen.

5. Sahne steif schlagen. Kuchen in ca. 32 Dreiecke schneiden. Mit Sahnetuffs verzieren. Schokolade in Stücke brechen, im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mit Hilfe eines Löffels als Streifen auf den Sahnetuffs verteilen. Fest werden lassen.

Ricotta - Kuchen mit Schokosauce 4 Ei

100 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pack. Citroback
1 Pack. Vanillezucker

4 Ei

250 g Ricotta oder abgetropfter Magerquark
300 g Mehl
1 Pack. Backpulver

1/8 Ltr. Milch; ca.

100 g Raspelschokolade
Fett für die Form

Schokosauce (Fertigprodukt) zum Begießen

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz, dem Citroback und dem Vanillezucker zu einer hellgelben cremigen Masse aufschlagen. Die Ei nach und nach dazugeben.

Ricotta oder Quark sehr gut ausdrücken und esslöffelweise untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch und der Raspelschokolade unterarbeiten.

Eine Form einfetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) gut eine Stunde backen.

Auskühlen lassen und auf eine Platte stürzen und mit der Schokosauce begießen.

Schoko Käsekuchen 10 Ei

(24 Stück)
1 Tüte. Zwieback

160 g Butter
200+250 g Zucker
Fett für die Fettpfanne

10 Ei

2 Tüte. Vanillezucker
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz
60 g Mehl

2 Kg Sahnequark

150 g Schlagsahne

3 Tüte. Schokotröpfchen

2 TI Puderzucker
Gefrierbeutel

Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und fein zerbröseln. Butter schmelzen. Mit Zwieback und 200 g Zucker verkneten. Eine tiefe Fettpfanne (ca. 32x39) fetten, die Brösel gleichmäßig auf den Boden drücken.

Ei, 250 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz cremig rühren. Mehl und Quark unterrühren. Sahne steif schlagen. Erst Sahne und dann Schokotröpfchen unter die Quarkmasse heben.

Quarkmasse glatt auf den Bröselboden streichen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C / Umluft 150°C) 60-70 min goldgelb backen.

Käsekuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Schoko Quark Kuchen mit Birnen 8 Ei

125 g Butter/Margarine
75 g Zucker
1 Pack. Vanillinzucker
1 Prise Salz

4 Ei

90 g Mehl
90 g Speisestärke
1 1/2 TI Backpulver
2 EI Kakao

Belag:

100 g Rosinen

125 g Schlagsahne

1 kg Magerquark

1 1/2 Pack. Puddingpulver-Vanille

75 g Aprikosen-Konfitüre

4 Ei

125 g Zucker

Schale und Saft einer Zitrone

1,25 kg mittelgroße Birnen.

Fett, Zucker, Vanillinzucker, Salz cremig rühren. Die Ei einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver, Kakao mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Form (35 x 40 cm) geben.

Eigelb, Zucker, Zitronenschale, Sahne und Quark verrühren.

Puddingpulver, Rosinen unterheben. Eiweiß schlagen und unterrühren. Die Birnen schälen, halbieren, entkernen, die Wölbung mehrmals einschneiden mit Zitronensaft beträufeln.

Quarkmasse auf den Teig streichen, mit Birnen belegen.

200 ° - 45 bis 55 Min.

Konfitüre erwärmen und die Birnen damit bestreichen.

Blechkuchen Streusel

Käse Baiser Schnitten 6 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

150 g Mehl

1 TI Backpulver

275 g Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Eigelb

125 g Butter

5 Ei (Gr. M)

750 g Magerquark

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1 Eiweiß

1-2 TI Zitronensaft

1 TI Puderzucker

Zubereitung

1. 125 g Mehl, Backpulver, 50 g Zucker, 1 P. Vanillin-Zucker., Eigelb, 1 Ei kaltes Wasser und 75 g Butter glatt verkneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Mürbeteig auf einer halben gefetteten Fettpfanne ausrollen. Boden mehrfach einstechen. Die offene Teigseite mit einem Streifen geknickter Alufolie begrenzen. im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen.
3. 50 g Butter schmelzen. 2 Ei trennen. Quark, Eigelb, 3 Ei, 75 g Zucker, 1 P. Vanillin-Zucker, Zitronenschale und 25 g Mehl verrühren. Flüssige Butter unterrühren. Masse auf den heißen Mürbeteigboden streichen. Weitere 20-25 Minuten backen.
4. 3 Eiweiß steif schlagen und 150 g Zucker einrieseln lassen, Zitronensaft unterrühren, Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Baiser der Länge nach als 3, ca. 6 cm breite Streifen wellenförmig auf die vorgebackene Quarkmasse spritzen und 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 310 kcal

Mini Nr. 11/04

Käse-Streusel mit Saftigen Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb

12 Stück

275 g Mehl

300 g Zucker

2 Pack. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

250 g Butter oder Margarine

1 Eigelb (Größe M)

500 g Sauerkirschen

100 g Mandelstifte

4 Ei (Größe M)

500 g Magerquark

125 g Schlagsahne

1/2 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale

1 Pack. Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 0,5 l Milch zum Kochen)

1 Essl. Puderzucker

Süßkirschen und Minze zum Verzieren

Avanti Nr. 27/04

Mehl, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, 175 g Fett

und Eigelb mischen. Mit bemehlten Händen zu Streuseln verarbeiten. Kirschen entsteinen. Mandelstifte goldbraun rösten. Ca. 2/3 der Streusel in einer gefetteten Springform (26 cm 8) zu einem glatten Boden andrücken. Kirschen darauf verteilen, dabei einen Rand zwischen Form und Kirschen lassen.

2 Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. 75 g Fett, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 150 g Zucker cremig rühren. Nach und nach 2 Eigelb und 2 Ei unterrühren. Quark, Sahne, Zitronenschale und Puddingpulver unterrühren. Eischnee und ca. 2/3 der Mandeln unterheben. Masse auf dem Boden glatt streichen.

3. Kuchen im heißen Backofen bei 175 °C 65-70 Minuten backen. Nach ca. 15 Minuten der Backzeit die restlichen Streusel auf der Quarkmasse verteilen. Käsekuchen auskühlen lassen.

4. Übrige Mandeln auf dem Kuchen verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Süßkirschen und Minze verziert servieren. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Zubereitung: ca. 1 1/2 Stunden

Käsekuchen vom Blech 8 Ei

Zutaten (für ca. 26 Stücke):

FÜR DEN MÜRBEITEIG:

140 g Butter oder Margarine,
140 g Zucker

2 Ei

300 g Mehl
2 TI Backpulver

FÜR Belag & GUSS:

200 g Zucker

2 Ei

4 Eigelb

2 Ei Zitronensaft
3/4 l Milch
2 P. Puddingpulver "Vanille-Geschmack (für 1/2 l Flüssigkeit),

1 kg Magerquark

350 ml Öl

4 Eiweiß

4 El. Zucker
Puderzucker

Fett, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten . In einem gefetteten tiefen Backblech (Fettfangschale) ausrollen.

Für den Belag Zucker, Ei und Eigelb Zitronensaft und Milch unterrühren. Puddingpulver, Quark und Öl zufügen und alles glattrühren. Auf den Teig gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf mittl. Schiene 30 Min. backen. Für den Guss: Eiweiß steif schlagen und Zucker einrieseln lassen. Die gebackene Quarkmasse damit bestreichen und den Kuchen nochmals 10 Min. überbacken. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten (ohne Wartezeit).

Mohn Apfel Quarkkuchen 2 Ei

Hefeteig:

250 g Mehl

1 P. Hefe

40 g Zucker

1 P. Vanillin

1 Pr. Salz

5 Tr. Zitronensaft

50 g zerlassene, lauwarme Butter

125 ml lauwarmen. Milch

bereiten. Teig mit Sichtfolie abdecken, 15 Min. gehen lassen. Gegangenen Teig nochmals durchkneten, in gefetteter Fettauffangschale ausrollen. Vor den Teig mehrfach geknickte Streifen Alufolie legen. Teig ab decken.

Belag:

250 ml Milch

50 g Grieß

175 g Zucker

1 P. Vanillin

1 Pr. Salz

500 g Magerquark

50 g Butter

2 Ei

2 P. Mohnback

375 g feingeschn. Äpfel

35 g Rosinen

Milch Grieß, Zucker, Vanillin, Salz gut verrühren, unter Rühren aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen. Quark, Butter und Ei unterrühren. Quarkmasse halbieren. Unter eine Hälfte Mohn-Back, Apfelstücke und Rosinen rühren. Zunächst Apfel-Mohnmasse auf den Teig streichen, dann restl. Quarkmasse gleichmäßig darauf streichen.

Streusel :

100 g Mehl
75 g Zucker
1 P. Vanillin
75 g weiche Butter
zubereiten, gleichmäßig auf Quarkmasse streuen. Backblech in Ofen schieben.
Bei 180 ° C ca. 30 Min. backen.

Quark Hefe Streuselkuchen 3 Ei

15 g frische Hefe

150 ml lauwarme Milch

450 g Mehl
150 g Zucker
Salz
2 Ei Öl
120 g Butter oder Margarine

250 g Mascarpone

500 g Magerquark

100 g Schlagsahne

1-2 Ei Zitronensaft
1 Päckchen "Geriebene Zitronenschale"
3 Ei (Gr. M)
1 gestrichener Ei Grieß
Puderzucker zum Bestäuben

1. Hefe in der Milch auflösen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen. 250 g Mehl, 50 g Zucker und Prise Salz mischen. Hefemilch und Öl zugießen und alles glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. 200 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Prise Salz mischen. Fett in kleinen Stückchen zugeben und alles zu Streuseln verarbeiten. Kühl steilen.
3. Mascarpone, Quark, Sahne, 50 g Zucker, Zitronensaft und -schale, Ei und Grieß verrühren.

4. Hefeteig nochmals gut verkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck in Größe einer Fettpfanne ausrollen. Hefeteig in die gefettete Fettpfanne legen, Teig mehrmals einstechen und nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

5. Quarkmasse auf dem Teig verstreichen. Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt ca. 20 Stücke

Zubereitung: ca. 50 Minuten (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 270

Fett/Stück. ca. 14 g

Avanti Nr. 6/04

Quark Krümelkuchen 4 Ei

(Blechkuchen)

1 P. Vanillepudding nach Anleitung kochen und etwas abkühlen lassen.

4 kleine Dosen Mandarinen gut abtropfen lassen.

Zutaten für den Teig:

350 g. Mehl,

125 g. Zucker,

125 g. Margarine,

1 Ei,

1 Prise Salz,

1 P. Vanillezucker,

½ P. Backpulver.

Alle Zutaten in eine große Rührschüssel geben und vermischen. Mit den Händen kleine Krümel machen.

Teig auf ein eingefettetes Backblech schütten, gleichmäßig verteilen und mit den Händen leicht andrücken.

Zutaten für die Quarkmasse:

1 kg Magerquark,

3 Ei,

1 Tasse Öl,

125 g. Zucker,

2 P. Vanillezucker.

Zitronensaft.

Alle Zutaten mit dem Mixer oder einem Schneebesen gut verrühren. Dann gekochten Pudding unterheben und mit Zitronensaft abschmecken. Quarkmasse auf Krümelteig verteilen und darüber die Mandarinen geben.

Zutaten für die Streusel:

200 g. Kokosraspel,
100 g. Margarine,
100 g. Zucker,
1 P. Vanillezucker,
1 El. Mehl.

Alle Zutaten gut vermischen und wieder mit den Händen daraus kleine Krümel machen.

Streusel über die Mandarinen verteilen.

Kuchen bei 180 Grad gut 50 bis 60 min. backen.

Quark-Streuselkuchen 4 Ei

Zutaten für den Boden:

450 g Mehl
25 g Hefe

ca. 2 Tassen lauwarme Milch

50 g Butter
50 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen, und gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat.

Auf ein Blech ausrollen.

Zutaten für den Belag:

750 g Quark

ca. 200 g Zucker

3 Ei

40 g Speisestärke
1 Prise Salz
abgeriebene Schale einer Zitrone

Alles verrühren und auf den Hefeteig streichen.

Zutaten für die Streusel:

200 g Mehl
200 g Butter
evt. 1 Messerspitze Zimt

Zu Streuseln kneten und eine 1/2 Stunde kalt stellen.
Über die Quarkmasse verteilen.

Ca. 30 Minuten bei 180 Grad backen.

Blechkuchen ohne Obst

Tränchenkuchen 7 Ei

140 g Zucker
140 g Butter

1 Ei

300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver

Belag:

1 kg Magerquark

6 Eigelb

200 g Zucker
1 Tüte. Vanillepuddingpulver
1 Tüte. Vanillepuddingpulver Sahnegeschmack
2 kl. Tassen Öl

3/4 l Milch

Saft von einer Zitrone

Baiser:

6 Eiweiß

100 g Zucker

Die Zutaten für den Boden mit dem Knethacken verrühren und den Teig dann kurz durchkneten, auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.

Die Zutaten für den Belag in einer großen Schüssel verrühren und auf den Teig gießen.

Backzeit : 40 Min. / 175 °

Eiweiß kurz vor dem Backende steifschlagen und den Zucker einrieseln lassen. Auf dem Kuchen verteilen (nicht ganz glatt streichen, sonst können sich die Tränchen nicht ansammeln).

Backzeit: 10 - 15 Min. / 175 °

Ich hoffe, das war das richtige Rezept.

Kuchen Alkohol

Apfelkuchen mit Quark-Mürbteig

Zutaten:

Teig:

125 g Mehl,

125 g Magerquark,

125 g kalte Butter,

1 Tüte. Vanillinzucker,

1 Prise Salz,

Belag:

3 - 4 Äpfel(vorzugsweise Boskop),

1 El Weinbrand(oder Calvados),

30 g Mehl,

100 g Zucker,

1/8 l Sahne, ca.

1 Esslöffel Orangenmarmelade

Zubereitung:

Mehl, Vanillinzucker, Salz und Magerquark und Butter schnell verkneten und 30 min. kalt stellen. Eine Form ca. 30 cm Durchm. buttern. Den Teig mit bemehlten Fingern in die Form drücken und am Rand hochziehen. Für den Belag die Äpfel waschen, schälen mit Apfelausstecher Kerngehäuse entfernen und 1 cm dicke Scheiben schneiden. Apfelringe auf den Teig legen und bei 200°C 20 Minuten backen.

Sahne, Mehl, Weinbrand und Zucker verrühren und nach 20 Minuten über den Kuchen gießen. Weitere ca. 30 Minuten schön goldbraun backen. Danach mit heißer Orangenmarmelade bepinseln und guten Appetit

Beschwipster Käsekuchen 5 Ei M

100 g Rosinen
4 Ei Rum
250 g Butter oder Margarine
400 g Zucker
500 g Mehl
3 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Päckchen Backpulver
5 Ei (Gr. M)
Salz
1 Dose (315 ml) Mandarin-Orangen

750 g Magerquark

250 g Mascarpone

40 g Speisestärke
1 Päckchen Orange-Back

Rosinen mit dem Rum in einer Schüssel mischen und zugedeckt ca. 8 Stunden ziehen lassen.

Weiches Fett, 200 g Zucker, Mehl, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Backpulver, 1 Ei und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten und zum Schluss mit den Händen durchkneten.

Springform (26 cm Ø) fetten und 3/4 der Streusel auf den Formboden drücken. Den Streuselboden und die übrigen Streusel kühl stellen. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft anderweitig verwenden.

Übrige Ei, restlichen Zucker und Vanillin-Zucker cremig schlagen. Magerquark, Mascarpone, Speisestärke und Orange-Back einrühren. Rosinen, Rum und Mandarinen vorsichtig unterheben. Quark-Masse auf den Boden geben und mit restlichen Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C auf der untersten Schiene ca. 1 1/2 Stunden backen. 20 Minuten im Ofen ruhen lassen, Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Ergibt ca. 16 Stücke Zubereitung: ca. 2 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 500 Fett/Stück: ca. 22 g

Avanti Nr.8/03

Birnen Käse Kuchen 6 Ei M

Zutaten

Für 14 Stücke:

160 g Speisestärke

200 g Mehl

Salz

200 g Butter/Margarine

2 TI Backpulver

6 Ei

190 g Puderzucker

4 Birnen

2 El Birnengeist

750 g Magerquark

150 ml Milch

200 g Schlagsahne

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

4 El Zitronensaft

1 Pk. Vanille - Puddingpulver

75 g Zucker

100 g Quittengelee

1 TI gemahlene Pistazien

Zubereitung

1. 120 g Stärke mit dem Mehl, 1 Prise Salz, 150 g Fett in kleinen Flöckchen, 1 TI Backpulver, 1 Ei, 100 g Puderzucker und 2 El eiskaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (28 cm) ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der 2. Schiene von unten 8 - 10 Min. vorbacken (Gas 3 - 4, Umluft 200 Grad).

2. 2 Birnen schälen und in kleinen Würfeln vom Kerngehäuse schneiden, mit dem Birnengeist mischen. 5 Ei trennen. Eigelb mit Quark, Milch, Schlagsahne, 75 g Puderzucker, 40 g Stärke, 1 TI Backpulver, Zitronenschale, 2 El Zitronensaft und Vanille - Puddingpulver verrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und 2 Min. weiterschlagen. 50 g Fett zerlassen. Zuerst den Eischnee, dann das Fett und die Birnenwürfel unter die Quarkmasse heben.

3. Den Springformrand am Springformboden befestigen. übrigen Teig zu einer langen Rolle formen, an den Formrand legen und 3 cm hoch an den Springformrand drücken, den Rand begradigen. Quarkmasse in die Form füllen. Den Käsekuchen 10 Min. bei gleicher Temperatur wie den Boden backen. Dann die Temperatur auf 150 Grad herschalten und 1 Std. weiterbacken (Gas 1, Umluft 130 Grad). Nach 30 Min. die Oberfläche zwischen Teig und Käsemasse rundherum mit einem spitzen Messer einschneiden.

4. 2 Birnen schälen, halbieren und entkernen. 1 Birne in dünne Scheiben schneiden. Aus 1 Birne Kugeln ausstechen. Übrigen Zitronensaft und das Quittengelee 2 Min. kochen. Birnenspalten und -kugeln unterheben, bei milder Hitze 3 Min. garen, mit dem Gelee auf dem Kuchen verteilen und vollständig erkalten lassen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Puderzucker und Pistazien bestreuen.

Quelle:

livingathome

Fiadone Käsekuchen aus Korsika 6 Ei + 5 Eigelb

1 Kuchen

500 g Brocciu; (*) o. Ricotta

200 g Zucker

1/2 Zitrone nur ausgeriebene Schale

1/2 Zitrone; Saft und ausgeriebene Schale

4 El Grappa Weintrester- Branntwein

6 Ei

20 g Butter

10 g Mehl

Pfefferminzsauce

1/2 l Milch

1 Bund Pfefferminze; frisch

5 Eigelb

150 g Zucker

(*) Brocciu: 'le roi des rois des fromages de la Corse', ein milder Frischkäse aus Schafs- und manchmal Ziegenmilch, eine Art Quark, ähnlich dem Ricotta, doch unverkennbar in seinem Geschmack. Seine Verwendung in der korsischen Küche ist unbegrenzt: gesalzen (als Füllung von Crepes oder Cannelloni), gezuckert für kleine Krapfen, oder eben für den Käsekuchen, den Fiadone.

Kuchen:

Den Brocciu mit einem Holzlöffel zerdrücken, den Zucker, geriebene Zitronenschale, den Zitronensaft sowie den Grappa dazugeben und nacheinander die Ei unterrühren.

Die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl bestäubte Kuchenform geben und im auf 180 o C vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen.

Die Oberfläche vom Kuchen soll goldgelb-bräunlich (Zentrum) bis braun (Rand) sein.

Sauce:

Die Milch aufkochen und - abseits vom Feuer - die Pfefferminze darin ziehen lassen.

Das Eigelb und den Zucker mit dem Schneebesen zu einer weißlichen Creme schlagen, die durch ein feines Sieb passierte Milch dazugeben und bei kleiner Hitze solange rühren, bis die Creme leicht dicklich wird und den Rücken des Holzlöffels fein überzieht.

Den Topf sofort vom Feuer nehmen und die Sauce erkalten lassen.

Der Fiadone schmeckt kalt serviert mit und ohne Pfefferminzsauce ausgezeichnet.

Der Fiadone kann im Kühlschrank bis zu einer Woche aufbewahrt werden.

Käse-Marmorkuchen 3 Ei

Zutaten:

Für den Teig:

225 g Mehl

75 g Zucker

1 Msp. abgeriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

Butter, Semmelbrösel, Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)

3 Ei

120 g Zucker

750 g Quark (40% Fett)

20 g Speisestärke

1/2 TI Vanillearoma

20 g Back-Kakao

40 g Schokoraspel

1-2 EI Rum

Zubereitung:

Die Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zur Kugel formen und in Folie gewickelt eine Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Ei mit dem Zucker cremig rühren. Quark und Speisestärke unterrühren. Die Masse teilen und eine Hälfte mit Vanillearoma würzen, die andere Hälfte mit dem Kakao und dem Rum vermischen.

Den Boden aus dem Ofen nehmen, das Papier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Boden einige Minuten ausdampfen lassen. Erst den Schokoquark, dann den Vanillequark auf dem Boden verteilen. Mit einem Stäbchen oder einer Gabel leicht marmorieren.

Den Kuchen wieder in den Ofen schieben, nach 10 Minuten die Hitze auf 150°C herunterschalten und den Kuchen noch ca. 35 Minuten backen.

Die schwarz-weißen Schuhe der Tänzer heißen "Two-tones". Zweifarbig ist auch unser lecker-leichter Kuchen. Die wertvollen Zutaten wie Ei, Mehl, Butter und Quark machen ihn zu einem genussvollen Lebensmittel

Käse-Sahne-Kuchen im Biskuitmantel mit 10 Eigelb + 5 Eiweiß

Orangengelee

- Rezept für eine Springform mit 26 cm Durchmesser -

Biskuit

5 Eigelb

60 g Puderzucker

5 Eiweiß

90 g Zucker

1 x Mark von einer Vanilleschote

1 x abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

Butter und Mehl für die Form

2 El Puderzucker

etwas Puderzucker zum Bestreuen

Die Eigelbe schaumig schlagen. Den Puderzucker langsam einrieseln lassen und weiter schlagen, bis eine schaumige Masse entsteht. Das Eiweiß halb steif schlagen, den Zucker langsam begeben und steif aufschlagen. Das Vanillemark und die Zitronenschale in die Eimasse geben und glattrühren. Das gesiebte Mehl und das Eiweiß abwechselnd unter die Eigelbmasse heben. Die Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle abfüllen.

Den Boden der Springform mit Butter bestreichen und bemehlen. Einen Teil der Biskuitmasse in Form einer Spirale auf den Springformboden spritzen und mit dem Puderzucker dick bestreuen. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

Die restliche Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech in Form von Löffelbiskuits eng in zwei Reihen aufspritzen (sie sollten nach dem Backen zusammenkleben).

Die Löffelbiskuits dick mit Puderzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei

180°C ca. 20 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Ring um den Boden legen, so dass zwischen Boden und Rand ein etwa 1 cm breiter Rand bleibt. Die warmen Löffelbiskuihälfen vom Blech lösen und den Tortenrand damit auslegen. Das Ganze abkühlen lassen.

Füllung

5 Eigelb

200 g Zucker

1 x abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

1 x Mark einer Vanilleschote

9 Blatt Gelatine

600 g Quark

500 g Sahne

Die Eigelbe mit dem Zucker über dem Wasserbad cremig aufschlagen. Die Orangenschale, das Vanillemark und die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine begeben und wieder kalt schlagen. Den Quark zufügen und alles kräftig rühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in die mit Löffelbiskuits ausgelegte Form gießen und für etwa 3 Stunden kalt stellen.

Orangengelee

150 ml Orangensaft, frisch gepresst

6 cl Cointreau

50 g Zucker

4 Blatt Gelatine

Den Orangensaft leicht erwärmen, Cointreau und Zucker begeben, auflösen lassen und gut verrühren. Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen und das Gelee

abkühlen lassen. Kurz bevor es zu stocken beginnt, gleichmäßig auf die Torte gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Käsekuchen XV 3 Ei

Teig:

120 g Butter,
80 g Zucker,
240 g Mehl

Belag:

100 g Rosinen,
2 El. Rum,

3 Ei,

Salz,
80 g weiche Butter,
120 g Zucker,
3 El. Mehl,

500 g Speisequark,

250 g saure Sahne

Die Form:

Springform Ø 28 cm, einfetten

Für den Teig die Butter in Flöckchen schneiden und mit dem Zucker und dem Mehl verkneten; wenn nötig 1-2 El. kaltes Wasser dazugeben. Den Teig zugedeckt in den Kühlschrank stellen

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form fetten. Die Rosinen heiß waschen und trockentupfen, in einem Schüsselchen mit dem Rum beträufeln und quellen lassen. Die Ei trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz steifschlagen. Die Eigelbe mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Das Mehl, den Quark, die saure Sahne und die Rosinen untermischen und den Eischnee unterheben. Den Mürbeteig in die Form drücken und einen Rand formen. Die Quarkmasse einfüllen und den Kuchen im Backofen (Mitte) etwa 1 Stunde backen; gegen Ende der Backzeit evtl. die Oberfläche mit Pergamentpapier bedecken.

Pashka 8 Eigelb

(russischer Käsekuchen: eine Spezialität zu Ostern)

Zutaten:

6 Tassen Hüttenkäse

6 große Eigelb

1 ½ Tassen Puderzucker

1 ½ geschlagene Sahne

½ Tasse kandierte Früchte

½ Tasse Rosinen

½ Tasse Mandeln (gehackt und geröstet)

½ TI Zitronenschale (gerieben)

250 g Butter

3 TI Vanilleextrakt

Für die Sauce:

2 große Eigelb

¼ Tasse Madeira

½ TI Zitronenschale (gerieben)

3 El Puderzucker

1 El Zitronensaft

1 El Rum

Zubereitung:

a) Pressen Sie den Käse durch ein Sieb. Mischen Sie den Käse nach und nach mit den 6 Eigelb und geben Sie dann den Zucker hinzu. Erhitzen Sie die Sahne in einem großen Saucentopf bis sie fast kochen und geben Sie die Käse-Ei-Mischung hinzu.

b) Erhitzen Sie alles auf kleiner Flamme. Rühren Sie dabei ständig um, bis die Mischung eindickt. Lassen Sie es auf keinen Fall kochen! Entfernen Sie dann den Topf vom Herd.

c) Rühren Sie die Früchte, Mandeln und die Zitronenschale ein und lassen Sie alles abkühlen.

d) Verrühren Sie die Butter mit dem Vanillearoma und arbeiten Sie sie dann in die erkaltete Käsemischung ein.

e) Legen Sie einen Tontopf mit einem Tuch aus. Das Tuch sollte am Rand so überstehen, dass sich der Topf auch noch damit abdecken lässt.

f) Füllen Sie den Topf mit der Mischung und decken Sie alles mit dem Tuch ab. Legen Sie ein Gewicht oben auf den Topf und lassen Sie alles 2 bis 3 Tage im Kühlschrank. Dabei wird Flüssigkeit aus dem Boden des Topfes laufen. Stellen Sie deshalb ein Auffanggefäß darunter.

g) Entfernen Sie das Tuch mit einem heißen Messer.

h) Bereiten Sie nun die Sauce indem Sie die Eigelb mit dem Zucker, Madeira und der Zitronenrinde mischen. Kochen Sie alles unter Rühren auf, bis die Sauce eindickt. Rühren Sie dann den Zitronensaft und den Rum ein. Lassen Sie die Sauce abkühlen und geben Sie sie über den Kuchen.

Quarkkuchen I 4 Ei

Boden:

150 g Mehl
1 TI Backpulver

1 Ei

60 - 70 g Margarine
60 g Zucker

Füllung:

1 kg Magerquark

3 Eigelb

1 Becher Sauerrahm

1 x geriebene Zitronenschale
1 P. Vanillinzucker

1 Schuss Rum

150 g Zucker
2 - 3 El. Vanillepudding
3 Eischnee zum Schluss unterheben

etwas Eischnee und Sauerrahm zurückhalten und über den Quarkteig streichen

210 Grad, 50 - 60 Min.

Ribbecks Birnentraum 8 Ei + 2 Eigelb

125 g Zucker

6 Ei getrennt

Schale einer 0,5 Zitrone; gerieben
50 g Geschmolzene Schokolade
1 Prise Salz
1 Prise Backpulver
6 Essl. Zucker
150 g Mehl

FÜLLUNG

2 Eigelb

100 g Zucker

1 Tl. Vanillezucker
1/2 Zitrone (Saft und Schale)

300 g Sahnequark

2 Essl. Rum

4 Gelatine

2 Schlagsahne

2 Eiweiß, 1 Dotter

Birnen

Zucker, Eigelbe und abgeriebene Zitronenschale zusammenrühren, bis die Masse hell ist.

Teigmasse in zwei Hälften teilen. Die geschmolzene Schokolade unter die eine Teighälfte rühren. Eiweiß, Salz und Backpulver zusammen steif schlagen, dann Zucker unter den Eischnee rühren.

Je die Hälfte des Mehls und des Eischnees auf die beiden Hälften der Teigmasse geben und untermischen. Zuerst die dunkle Masse in die Form füllen, zwei Lagen Backpapier drauflegen und die helle Masse darauf geben. Bei 180° ca. 40 Min. backen.

Eigelbe, Zucker und Vanillezucker rühren, bis die Masse hell ist. Saft und Schale einer halben Zitrone, Rahmquark und Rum unter die Masse rühren. Gelatine auflösen und unter Rühren zur Quarkmasse geben.

Schlagsahne steif schlagen und steifgeschlagenes Eiweiß sorgfältig mit der Masse vermischen. Die abgetropften Birnen auf den dunklen Boden verteilen. Die Quarkmasse darauf geben, mit dem hellen Boden bedecken und kaltstellen.

Rotweinkuchen III 2 Ei

glutenfrei, sehr frei nach Ulli 5.3.01

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

2 Ei

2 El Rohrzucker oder 60 g

40 g Maismehl oder 30 g

40 g Reis - Mehl

250 g Mandeln + Haselnüsse, oder einzeln

100 g Kuvertüre, bittere, in der Mandelmühle gemahlen

2 Ei Rohrzucker
1 Prise Meersalz
¼ TI Vanille, Bourbon, gem. oder 1 T Vanillezucker
1.5 Ei Kakaopulver
1 TI Kaffeepulver, türkisch o. anderen sehr fein gem. Kaffee
¼ TI Zimt, gemahlen
10 Körner Piment, gemahlen
¾ TI Nelken, gemahlen
½ TI Muskat, gemahlen
0.12 TI Kardamom, gemahlen
1.5 TI Koriander, gemahlen

500 g Quark (Magerquark)

200 ml süße Sahne

9 Blatt Gelatine

250 ml Wein, rot

Zubereitung

Biskuitboden: Ei + Zucker schaumig rühren, Salz dazu geben, das Mehl vorsichtig unterheben. Ca 12 min bei 160 ° C Umluft backen, dabei Springform mit Backpapier auslegen.

Kuchen: alle Zutaten von Mandeln bis Koriander vermischen. Süße Sahne mit Quark verrühren + zu der Teigmischung geben, gut verrühren.

Gelatine einweichen, ausdrücken, im Wasserbad auflösen. Abkühlen lassen. 250 ml Rotwein zur Gelatine geben, vermischen + zum Teig geben, 10 -15 min im Kühlschrank anziehen lassen. Nochmals durchrühren, auf dem Biskuitboden verteilen, glatt streichen, kühl stellen.

17.10.03 Hans60 CK

Saftiger Birnenzupfkuchen 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

400 g Mehl

450 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

2 Ei Kakaopulver

1 Päckchen Backpulver

Salz

4 Ei (G. M)

400 g Butter

1 kg Birnen

Mark 1 Vanilleschote

3 - 4 Ei Birnenbrand

500 g Magerquark

1 Päckchen Puddingpulver "Vanillingschmack"
(für 1/2 l Milch; zum Kochen)
2 Ei Paniermehl

Zubereitung

1. Mehl,
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanillin - Zucker,
Kakaopulver,
Backpulver,
1 Prise Salz,
1 Ei und
200 g Butter in kleinen Stücken zu einem Mürbeteig verarbeiten.
Ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. 100 ml Wasser, 50 g Zucker und Vanillemark aufkochen. Birnen dazugeben und 4 - 5 Minuten garen.
Birnenbrand einrühren und Birnen auskühlen lassen.

3. 200 g Butter, 200 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzuckercremig rühren. 3 Ei nacheinander unterrühren. Quark und Puddingpulver einrühren. 3/4 des Mürbeteigs auf der bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 38 cm Durchmesser) ausrollen. Springform (ca. 26 cm Durchmesser) fetten und mit Teig auslegen. Boden mehrmals einstechen. Paniermehl auf den Boden geben und kühl stellen.

4. Birnen abtropfen lassen. Mürbeteigboden mit Birnen belegen und Quarkcreme darauf glatt streichen. Restlichen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in Stücke zupfen. Teigstücke auf den Kuchen geben. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 1/2 Stunden backen. Kuchen eventuell nach 1 Stunde zudecken. In der Form auskühlen lassen.

Tipp:

Verwenden Sie eine aromatische Birnensorte, z.B. Williams Christ, Conference oder Ciapps Liebling.

Achten Sie darauf dass die Früchte noch nicht zu weich sind, damit sie beim Dünsten nicht zerfallen. Mit etwas Zitronensaft gegart schmecken die Birnen noch besser.

Kuchen diverses

Käsekuchen XXI 4 Ei + 2 Eigelb

Für ca. 12 Stücke:

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz

2 Eigelb

150 g kalte Butter

Für die Quarkmasse:

1 unbehandelte Zitrone
60 g Orangeat
60 g Zitronat
1 Vanilleschote

4 Ei

650 g Schichtkäse oder 750 g Magerquark

150 g feiner Zucker

250 ml Sahne

250 g Sauerrahm

40 g Weizengrieß

Außerdem:

1 Springform (26 cm)
Fett für die Form

Mürbeteig:

1. Das Mehl auf ein großes Brett häufen. Den Zucker und das Salz darüber streuen. Eine Mulde hineindrücken.
2. Eigelbe hineingeben. Butter in Flöckchen am Rand verteilen.
3. Alles mit einem großen Messer krümelig hacken und von Hand rasch zu einem geschmeidigen Teig kneten.
4. Mürbeteig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.

Quarkmasse:

1. Die Zitrone heiß waschen und trockentupfen. Die Schale abreiben. Zitronat und Orangeat sehr fein hacken. Die Vanilleschote einritzen und das Mark herausschaben.

2. Die Ei trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.
3. Schichtkäse oder gut abgetropften Magerquark mit Eigelben, Zitronenschale, Orangeat, Zitronat, Vanillemark, Zucker, Sahne, Sauerrahm sowie Schnee Zum Schluss unterheben.

Fertigstellung:

1. Die Springform, fetten. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Den Mürbeteig auf leicht bemehlter Fläche rund ausrollen. Die vorbereitete Backform damit auskleiden.
3. Die Quarkmasse einfüllen und glattstreichen. Den Kuchen etwa 60 Min. backen
4. Nach etwa 20 Min. Backzeit mit einem langen, dünnen Messer zwischen dem Mürbeteigrand und der Quarkmasse entlang fahren, damit diese höher aufgeht. Ungefähr 40 Min. weiterbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist. Falls nötig, die letzten 10 Min. mit Alufolie abdecken.
5. Das Gebäck in der Form ca. 15 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Tante Marias Kraichgauer Käsekuchen 3 Ei

(süßer Quarkkuchen)

Zutaten:

Teig:

200 g Mehl,

1 Ei,

2 Ei Zucker,

1 Päckchen Vanillezucker,

80 g Butter

Käsemasse:

500 g Quark,

3 Ei Mehl,

3 Ei Zucker,

1/8 l Sahne,

1/8 l Sauerrahm,

2 Ei,

60 g Rosinen,

60 g Korinthen

Für die Form:

Butter,

Semmelbrösel

Zubereitung:

Teig:

Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Da hinein das Ei geben und mit etwas Mehl verrühren. Zucker und Vanillezucker über dem Mehl verteilen, kalte Butter in Flöckchen darüber geben. Mit einem Messer die Butterflöckchen, den Zucker und das Mehl durchhacken, dann rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Damit das Ausrollen des Mürbeteiges gelingt, ist es nötig, dass er ganz durchgekühlt und fest geworden ist. Eine Springform (Durchmesser 28 cm) gut mit Butter einfetten und auch am Rand mit Semmelbröseln bestreuen. Den Mürbeteig etwa 1/2 cm dick ausrollen und in die Form legen. Dabei einen 3 bis 4 cm hohen Rand hoch ziehen.

Käsemasse:

Den Quark mit dem Mehl gut verrühren. Dann die restlichen Zutaten dazugeben, alles sehr gut mischen und auf dem Mürbeteigboden gleichmäßig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 150 bis 175 Grad etwa 80 bis 90 Minuten backen. Nach kurzem Abkühlen den Rand der Springform entfernen, ein Gitter auf den Kuchen legen und zusammen mit diesem umdrehen. Dann vorsichtig den Boden der Form entfernen. Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er vorsichtig wieder umgedreht und auf eine Kuchenplatte gelegt.

Topfenkuchen 6 Ei

Zutaten:

1 Packung Blätterteig, Sie können aber auch Mürbteig verwenden
etwas Mehl

700 g Magertopfen

120 g Zucker

6 Ei, getrennt in Dotter und Eiweiß

etwas Salz

30 g Kartoffelstärke

geriebene Schale einer Zitrone,

etwas Rum,

Mark einer Vanillestange

Zubereitung:

Die 6 Eiweiß mit Salz zu festem Schnee schlagen und beiseite stellen. In eine Schüssel alle anderen Zutaten zusammen geben und mit dem Handmixer zu einer leichten Masse aufschlagen und zum Schluss den Eischnee unterrühren. Nun den Blätterteig in eine Tortenform legen, vorher den Boden mit etwas Mehl bestäuben (wenn Sie Backpapier einlegen, brauchen Sie kein Mehl verwenden). Die Topfenmasse in die Form leeren und in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen geben. Den Kuchen für 20 Min. bei dieser Hitze backen, danach zurückdrehen auf 170 Grad und für weitere 35 Min. backen. Nach dem Backvorgang den Kuchen nicht aus den Ofen nehmen (sonst fällt er zusammen), sondern lassen Sie den Kuchen im Ofen auskühlen.

Tipps:

Als Nachspeise servieren Sie den Kuchen mit heißen Himbeeren oder mit einer anderen, heißen Fruchtsauce.

Sie können die Fülle auch mit in Rum eingeweichten Rosinen verfeinern.

Wenn ich den Topfenkuchen als Nachspeise serviere, backe ich ihn in einer viereckigen Form, so lassen sich schönere Stücke schneiden.

Probieren Sie dazu doch einmal einen Süßwein aus dem Hause Kracher oder einen halbtrockenen Wein - Sie werden eine neue Geschmacksvielfalt kennen lernen.

Kuchen Frischkäse

Golden Girls Käsekuchen 4 Ei

für den Mürbeteig:

300 g Mehl

1 Ei

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin - Zucker

200 g Margarine oder Butter

Klarsichtfolie

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form

für die Füllung:

800 g Doppelrahm - Frischkäse (70% Fett i.Tr.)

150 g Zucker

3 Ei

1 Päckchen Vanillin - Zucker

1 Becher (200 g) Schlagsahne

1 Becher (150 g) stichfeste saure Sahne

2 Tafeln (zu 100 g) Zartbitter - Schokolade

4 Ei Rum

2 Ei Puderzucker

Zubereitung:

Mehl auf ein Backbrett geben.

In die Mitte eine Mulde drücken.

Ei, Zucker und Vanillin - Zucker hineingeben. Kaltes Fett in Flöckchen darauf verteilen.

Mit einem großen Messer durchhacken, damit sich die feuchten und trockenen Teile verbinden. Dann schnell zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

Frischkäse, Zucker, Ei und Vanillin Zucker schaumig schlagen. Von der Sahne 3 Ei abnehmen. Restliche Schlagsahne und saure Sahne unterrühren.

Schokolade klein brechen. Mit den 3 Ei Sahne bei schwacher Hitze schmelzen.

Etwas abkühlen lassen.

Schokoladenmasse und Rum unter die Frischkäse - Creme rühren.

Gut die Hälfte des Mürbeteigs auf leicht bemehlter Fläche auf die Größe des Springformbodens (26cm) ausrollen.

In die gefettete Springform legen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen.

An den Springformrand legen und hoch drücken. Nach Belieben die obere Kante begradigen.

Schokoladen - Käsemasse einfüllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca 175-200° C ca. 65 - 70 Minuten backen.

Käsekuchen XII 2 Ei + 2 Eigelb

200 g Mehl
75 g Zucker
75 g Margarine

1 Ei

1 TL Backpulver
Daraus einen Mürbeteig herstellen.

500 g Magerquark
1 Frischkäse
150 g Zucker
1 Tasse Öl
2 Vanillinzucker
1 Vanillinpudding

1 Ei

2 Eigelb

1/2 l Milch

Alle Zutaten für den Belag mischen und auf den Mürbeteig geben.
200 ° - 45 Min.

Aus Eiweiß und 2 El Zucker flüssigen Baiser herstellen und über den Kuchen geben und weiter 15 Min. backen.

Keks Käsekuchen 4 Ei

70 g Butterkekse,
8 El Zucker,
4 TL Zimtpulver,
30 g weiche Butter,

280 g Doppelrahm-Frischkäse,
70 g Zucker,

4 Ei,

160 g saure Sahne,
1-2 Esslöffel Speisestärke,
4 Vanille-Stange,
4 El Zitronensaft,
4 El abger. Zitronenschale.

Mit den ersten 4 Zutaten die Form vorbereiten.

Die Kekse in einer Küchenmaschine (oder einem Gefrierbeutel mit der Küchenrolle) sehr fein zerbröseln und mit Zimt und Zucker vermischen, Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Springform damit ausstreichen und mit der Bröselmischung austreuen und im Kühlschrank kühl stellen.

Für die Füllung den Frischkäse mit restlichen Zucker vermischen, Ei trennen und die Eigelbe und die saure Sahne unterrühren, bis alles sehr gut vermischt ist.

Vanillestange der Länge nach aufschlitzen und das Mark herausschaben.

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen, Speisestärke, Zitronensaft und -schale und Vanillemark ebenfalls sehr gut unterrühren, Eiweiß sehr steif schlagen und locker unter die Masse heben. Alles in die vorbereitete Form geben, glatt streichen und etwa 1 Stunde backen. Wenn der Kuchen anfängt, Farbe zu bekommen, mit Backpapier abdecken, noch eine Viertelstunde im offenen Ofen ruhen lassen. Am Besten noch über Nacht in der Form ruhen lassen, bevor der Kuchen serviert wird.

Rosinen Käsekuchen 3 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g weiche Butter/Margarine

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

3 Ei (Gr. M)

60 g Grieß

40 g Speisestärke

750 g Speisequark (20 % Fett)

250 g Ricotta (ital. Frischkäse) oder gut abgetropfter Magerquark
abgeriebene Schale und Saft einer unbehandelten Orange

125 g Rosinen

Fett und Paniermehl für die Form

1 Ei Puderzucker zum Bestäuben

evtl. Orangenspalten und Melisse zum Verzieren

Zubereitung

1. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Ei trennen. Eigelb einzeln unterrühren. Grieß und Stärke unterrühren. Quark, Ricotta, Orangensaft und -schale portionsweise zugeben und unterheben. Rosinen waschen, trockentupfen und unterheben.

2. Quarkmasse in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 1-1 1/4 Stunden backen. Kuchen ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

3. Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen und in der Form vollständig auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und evtl. verzieren.

Extra-Tipp

Käsekuchen erst noch 5-10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, dann fällt er hinterher nicht so leicht zusammen.

Zubereitungszeit

ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 290 kcal/1210 kJ., Eiweiß 12 g, Fett 15 g, Kohlehydrate 26 g

Bella Nr. 7/03

Saftiger Käsekuchen mit Rosinen 3 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke:

100 g Butter,

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

3 Ei (Größe M)

60 g Grieß,

40 g Stärke

750 g Speisequark (20 % Fett)

250 g Ricotta (cremig)

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange

125 g Rosinen

Puderzucker zum Bestäuben

evtl. Orange und Melisse

1. Butter, Zucker und Vanillin-Zucker cremig schlagen. Ei trennen. Eigelb einzeln zufügen Grieß und Stärke unterrühren. Quark, Ricotta, Orangenschale und -Saft zugeben und verrühren. Rosinen unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2. Springform (26 cm Ø) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Quarkmasse in die Form streichen. Bei 175 °C 1 Stunde backen. Kuchen herausnehmen, Kuchenrand lösen, etwas abkühlen lassen. Form entfernen, Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit Orange und -Minze verzieren.

Zubereitung (a. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit)).

Pro Stück ca. 290 kcal. E 12 g, F 15 g, KH 26 g
Laura Nr. 3/03

Kuchen Käsekuchenhilfe

Käsekuchen 5 Ei

Zutaten für den Teig:
250 g Mehl

1 Ei

50 g Zucker
100 g Butter
2 Ei kaltes Wasser

Für den Belag:

400 g Aprikosen
40 g Pistazien
100 g weiche Butter
125 g Zucker
2 P. Vanillezucker

4 Ei

500 g Ricottakäse

1/8 l Milch

1 P. Käsekuchen-Hilfe
abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
Puderzucker

Zubereitung: Teigzutaten verkneten, in Folie wickeln und 30 Min. kalt stellen. Aprikosen , häuten, halbieren, entkernen, in Stücke schneiden. Pistazien grob hacken. Butter schaumig rühren, dabei nach und nach 2/3 des Zuckers und Vanillezucker zufügen. Eigelb unter die Buttermasse rühren. Ricotta, Milch, Käsekuchen-Hilfe und Zitronenschale zufügen, verrühren, Eiweiß steif schlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Erst Eischnee, dann Pistazien und Aprikosen unterziehen. Teig ausrollen, eine Springform (26 cm) damit auskleiden. Den Rand etwa 4 cm hochziehen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Käsemasse einfüllen. Im Backofen bei 175-180°(E-Herd) 2 (G-Herd) oder 160° (Umluft) etwa 50-60 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben.

Die Aprikosen kann man sicher weglassen und die Käsekuchenhilfe durch Puddingpulver ersetzen:)

Käsekuchen XI 3 Ei

750 g Quark,

1 Päckchen Vanillezucker,

2 1/2 Eigelb,

3 Tropfen Backöl Zitrone,

1/4 Ltr. kalte Milch,

3 Eiweiß,

1 Päckchen -Käsekuchenhilfe.

Zum Bestreichen

1/2 Eigelb und 1 Esslöffel Milch zum Verquirlen.

Zubereitung

Quark, Zucker, Vanillezucker, Eigelb nach und nach Milch verrühren. Dann die Käsekuchenhilfe gut unterrühren und das steif geschlagene Eiweiß unter die Quarkmasse ziehen. Dann diese auf den Tortenboden verteilen und glatt streichen. Dann mit dem verquirlten Eigelb bestreichen.

Auf dem untersten Herdgitter ca.60-70 Minuten bei 180° C backen. Nach dem Backen den Kuchen sofort mit einem Messer vom Springformrand lösen, aber in der Form erkalten lassen.

Mohn Quark Kuchen 6 Ei

Für den Teig:

375 g Weizenmehl

1 gestr. Tl Backpulver

75 g Zucker

1 Tüte. Vanillin-Zucker

2 Ei

175 g Margarine oder Butter

Für den Quarkbelag:

750 g Magerquark

150 g Zucker

2 Eigelb

Salz

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone (unbehandelt)

75 g zerlassene Butter

1 Tüte. Käsekuchen-Hilfe

2 Eiweiß

Für den Mohnbelag:

1 Tüte. (250 g) Mohnback

1 El Honig

2 Ei

100 g Sultaninen

Zum Aprikotieren:

3-4 El Aprikosenkonfitüre

3 El Wasser

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Margarine hinzufügen.
2. Die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten; sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.
3. Für den Quarkbelag Quark mit Zucker, Eigelb, Salz, abgeriebene Schale von Zitrone, zerlassene Butter, Käsekuchen-Hilfe verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterrühren.
4. Für den Mohnbelag Mohnback mit Honig, Eiern und Sultaninen verrühren.
5. zwei Drittel des Teiges auf einem gefetteten Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, zunächst den Quarkbelag darauf streichen, dann den Mohnbelag darauf verteilen. Den restlichen Teig dünn ausrollen, in etwa 1 cm breite Streifenräder und die Teigstreifen als Gitter auf die Mohnmasse legen. Vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

Ober-/Unterhitze: 170-200°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 50 Minuten.

6. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen, die Teigstreifen damit bestreichen.

Pfirsich Käsekuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Stücke:

300 g Mehl
200 g Butter
200 g Zucker

3 Ei

700 g Pfirsiche (Dose oder frisch)

500 g Schichtkäse

1 cl Pfirsichlikör

1 Tüte, Citrobäck
1/2 Tüte. Käsekuchenhilfe
2 Ei Aprikosenkonfitüre

So wird's gemacht

1. Mehl, Butter, 100 g Zucker und 1 Ei glatt verkneten. Den Teig in Folie wickeln, 30 Min. kühlen.
2. Die Pfirsiche abgießen oder überbrühen und häuten, halbieren und entsteinen. 2 Ei trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, 100 g Zucker, Schichtkäse, Likör-, Citrobäck und die Käsekuchenhilfe gut verquirlen. Eischnee unterheben.
3. Backofen auf 185 Grad vorheizen. Teig zwischen Backpapier ausrollen. Mit Papier in eine Springform (o 26 cm) drücken, obere Lage abziehen. Konfitüre auf den Teig pinseln, mit Pfirsichen belegen. Käsemasse darüber geben, ca. 70 Min. backen. Evtl. mit Pistazien garnieren.

Zubereitung: ca. 35 Min.

Kühlen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 70 Min.

KJ/kcal p. St.: 1.722/410

Lea Nr. 18/03

Rhabarber Käsekuchen 4 Ei

Zutaten für den Knetteig:

175 g Mehl
0,5 TI Backpulver
80 g Zucker
1 P. Vanillezucker
80 g weiche Butter

2 El kalte Milch oder Wasser

Füllung:

4 Eiweiß

4 Eigelb

500 g Magerquark

300 g Creme fraiche

180 g Zucker

1 P. Käsekuchen Hilfe

Belag:

500 g Rhabarber (gerne etwas mehr)

150 g brauner Zucker

2 P. Tortenguss rot

Zubereitung für den Knetteig:

Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Springform fetten, den Teig darin ausrollen und einen Rand hochziehen. Kalt stellen.

Füllung:

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Dann Creme fraiche und Quark zufügen und gut verrühren. Käsekuchen Hilfe unterrühren und zum Schluss das Eiweiß unterheben. Die Masse in die vorbereitete Springform auf den Teig füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen. Nach dem Backen den Kuchen noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Den Kuchen erkalten lassen, dann einen Tortenring drum stellen.

Belag:

Rhabarber waschen, abziehen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Rhabarber und Zucker mischen und gut eine Stunde Saft ziehen lassen. Den Saft abmessen, falls nötig noch etwas Wasser dazugeben, die Flüssigkeit soll insgesamt 200 ml ergeben.

Diese Flüssigkeit mit dem Tortenguss glattrühren, zusammen mit dem Rhabarber in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Diese Masse auf den fertig gebackenen Kuchen geben und glattstreichen. Erkalten lassen.

Wenn der Guss fest geworden ist den Tortenring entfernen

Kuchen Mandeln + Nüsse

Bills Käsekuchen mit Saurer Sahne 5 Ei M

1 Tasse Graham Cracker Krümel
1/4 Tasse gesiebttes Mehl
1/2 Tasse gemahlene Mandeln

5 getrennte Ei

1/4 Tasse zerlassene Butter
2 Esslöffel Zitronensaft

1250 g Doppelrahmfrischkäse

1 Teelöffel Vanille-Extrakt
1 1/4 Tassen Zucker

1 Tasse Saure Sahne

1 Teelöffel Salz

Die Krümel zusammen mit den Nüssen und der geschmolzenen Butter vermischen. Auf dem Boden einer gefetteten Springform (ca. 26 cm) verteilen, fest andrücken. 30 Minuten kühl stellen.

Den Frischkäse mit dem Zucker und dem Salz vermischen. Füge das Mehl und die Eigelbe hinzu, langsam eines nach dem anderen. Alles schön cremig schlagen. Nun den Zitronensaft, den Mandelextrakt und die saure Sahne zugeben. Wieder zu schlagen.

Das Eiweiß schaumig schlagen bis es cremig wird, nach und nach den restlichen Zucker unterrühren und weiterschlagen bis es steif ist, aber nicht trocken.. Unter die Käsemischung heben. Langsam die Mischung auf den vorbereiteten gekühlten Boden ausgießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175oGrad etwa 1 1/4 Stunden backen. Die Ofentür dann öffnen und den Kuchen so 1 Stunde abkühlen lassen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter fertig auskühlen lassen. In den Kühlschrank stellen und nochmals eine Stunde kühlen bevor die form gelöst wird.

Birnen Nuss Kuchen 2 Ei

Zutaten für 12 Portionen
150 g Mehl

150 g Haselnüsse, gemahlen
1 TI Backpulver
1 Prise Salz
1 TI Zimt
160 g Zucker
100 g Butter

2 Ei

6 Birne(n), (1 kg)
1 Zitrone(n) - Schale

120 g Frischkäse

1 Tüte. Vanillezucker

25 g Kuvertüre, dunkle

Zubereitung

Mehl, Nüsse, Backpulver, Salz und Zimt mischen. Mit 70 g. Zucker, Butter und 1 Ei verkneten. Teig ca. 30 Minuten kühlen. Den Ofen auf 200° vorheizen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten teilen. Mit Zitronenschale, etwas Wasser und 2 Ei Zucker 2 Minuten dünsten. 2/3 des Teiges ausrollen, in eine gefettete Springform (26 cm) legen, Rand hochdrücken und 15 Minuten vorbacken. Birnen abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen. Ei trennen. Käse, Eigelb, 2 Ei Zucker und Vanillezucker verrühren und über die Birnen geben. Übrigen Teig rund ausrollen, mit Eiweiß bepinseln, als Decke auflegen. Den Kuchen ca. 20-25 Minuten backen. Abgekühlt mit Kuvertüre verzieren.

20.12.02 Galimero CK

Cappuccino Mikrowellen Kuchen 3 Ei

Zutaten für 10 Portionen

3 Ei

1 Ei Vanillezucker
200 ml Puderzucker

150 ml Natur-Joghurt

125 ml Öl
250 ml Mehl
1 Pkt. Backpulver
250 ml Haselnüsse, gemahlen
125 ml Kakaopulver
125 ml Kaffee (Cappuccino-Pulver)

1 Ei Öl
2 Ei Nüsse, gemahlen

Zubereitung

Ei, V-Zucker und Zucker schaumig rühren, Joghurt und Öl dazugeben. Mehl, Backpulver, Nüsse, Kaba und Cappuccino mischen, unter die Schaummasse rühren.

Runde Mikrowellenform (etwa 21 cm Durchmesser und 10 cm hoch) ausfetten und mit Haselnüssen austreuen.

Offen bei 600 Watt 12 Minuten backen, 5 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen.

10.6.02 Faya CK

Espresso Käsekuchen 4 Ei

Zutaten für ca., 12 Stücke
40 g Butter oder Margarine
300 g gemahlene Haselnüsse
240 g Zucker
6 Ei Espresso oder starker Kaffee

500 g Magerquark

400 g Doppelrahm Frischkäse

1 P Puddingpulver" Vanille-Geschmack" (für 0,5 l Milch; zum Kochen)
4 Ei (Größe M)

100 g Schlagsahne

Mokkabohnen zum Verzieren

Zubereitung

1. Fett bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. 250 g Haselnüsse, 40 g Zucker, 2 Ei Espresso oder Kaffee und flüssiges Fett verkneten. Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Haselnuss Masse auf dem Formboden verteilen und fest andrücken. Nuss Boden ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Quark und Frischkäse glatt rühren. Übrigen Zucker, Puddingpulver, Ei und übrigen Espresso oder Kaffee dazugeben und gut unterrühren, Masse auf den Haselnuss Boden streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C

35-40 Minuten backen. Restliche Haselnüsse auf den Kuchen streuen. Kuchen in der Form auskühlen lassen.

3. Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Kuchen aus der Form lösen. Sahne in Tuffs auf den Kuchen spritzen und mit Mokkabohnen verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 350 kcal, E 11 g, F 24 g, KH 21 g
Mini Nr. 17/03

Feiner Espresso Käsekuchen 4 Ei

ZUTATEN FÜR (A. 12 Stücke
40 g Butter oder Margarine
300 g gemahlene Haselnüsse
240 g Zucker
6 El fertiger Espresso

500 g Magerquark

400 g Doppelrahm-Frischkäse

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für ½ l Milch; zum Kochen)

4 Ei (Gr. M)

100 g Schlagsahne

Mokkabohnen zum Verzieren

1. Fett schmelzen und abkühlen lassen. 250 g Haselnüsse, 40 g Zucker, 2 El Espresso und flüssiges Fett verkneten. Springform (26 cm Ø) fetten. Nussmasse auf dem Boden verteilen und fest andrücken. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Espresso zugeben und gut unterrühren. Masse auf den Haselnuss-Boden streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 35-40 Minuten backen. Restliche Haselnüsse auf den heißen Kuchen streuen und Kuchen auskühlen lassen.

3. Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Sahnetuffs auf den Kuchen spritzen und mit Mokkabohnen verziert servieren.

Zubereitung: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)
kcal/Stück: ca. 350 Fett/Stück: ca. 24 g
Avanti Nr.5/03

Himbeer Käsekuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

1 kg Sahnequark

250 g Zucker

3-4 El Zitronensaft

5 Ei (Gr. M)

2 Päckchen Puddingpulver "Mandel-Geschmack" (zum Kochen; für je 1/2 l Milch)

50 g gehackte Mandeln

2-3 El Mandelblättchen

250 g Himbeeren

2 El Puderzucker

nach Belieben Minze zum Verzieren

Zubereitung

1. Eine Springform (26 cm Ø) vollständig mit Backpapier auslegen. Quark, Zucker, Zitronensaft, Ei und Puddingpulver mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt rühren. Gehackte Mandeln unterrühren. Quarkmasse in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) 50-60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und zur Seite stellen. Himbeeren verlesen. 50 g Himbeeren durch ein Sieb streichen. Himbeerpüree und 1 El Puderzucker glatt verrühren. Kuchen auf eine Tortenplatte setzen, mit den restlichen Himbeeren belegen und mit Himbeerpüree beträufeln. Geröstete Mandelblättchen darüber streuen. Mit 1 El Puderzucker bestäuben und nach Belieben mit Minze verzieren.

Extra-Tipp:

Käsekuchen fällt nach dem Backen nicht so stark zusammen und reißt nicht auf, wenn Sie ihn nach ca. der Hälfte der Backzeit rundherum zwischen Formrand und Käsemasse lösen. So wird die Spannung genommen und die Käsekuchenmasse kann sich einfacher und gleichmäßiger ausdehnen. So entwickelt der Kuchen mehr "Standfestigkeit".

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 210 kcal/880 kJ.

Eiweiß 8 g,

Fett 10 g,

Kohlenhydrate 22 g

Bella Nr. 30/03

Käse Streusel Kuchen 4 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für Ga. 16 Stücke

Für den Teig:

250 g weiche Butter

125 g Zucker

2 Tüte. Vanillinzucker

abger. Schale einer unb. Zitrone

1 Eigelb

375 g Mehl

50 g geh. Mandeln

2 gestr. Tl. Backpulver

Für den Belag:

200 g weiche Butter

200 g Zucker

1 kg Quark (20%)

4 Ei

40 g Speisestärke

1 Prise Salz

1 Tüte. Vanillinzucker

Saft und Schale einer unbeh. Zitrone

Schale einer unbeh. Orange

Zubereitung:

1. Butter in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Zucker mit Vanillinzucker mischen und unter Rühren einrieseln lassen. Zitronenschale sowie Eigelb dazugeben und unterrühren. Mehl mit Mandeln, Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren,
 2. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (o 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig halbieren, Eine Hälfte in die Form bröseln, am Boden festdrücken und ca. 15 Min, vorbacken.
 3. Butter mit Zucker cremig rühren. Quark mit den restlichen Zutaten verrühren und alles auf den vorgebackenen Boden geben. Die 2. Teighälfte als Streusel auf der Quarkmasse verteilen und den Kuchen im Ofen 50 Min. weiterbacken.
 4. Den Kuchen mit Alufolie abdecken und die Ofentemperatur auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) herunterschalten. Den Käsekuchen noch weitere 15 Min. backen. Danach im ausgeschalteten Ofen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Evtl. mit Sahne servieren.
- Zubereitungszeit: 60 Min.

Bella Nr. 6/03

Käsekuchen 5 Ei

400 g Mehl,
1 Beutel Backpulvers
200 g Butter/Margarine
200 g Zucker,
1 Beutel Vanillin-Zucker

1 Ei

Für die Füllung

750 g Quark,

4 Ei.

160 g Zucker
65 g Butter/Margarine
125 g Rosinen,
50 g Mandeln

Zum Bestreuen,
2 Ei Grieß
Saft 1/2 Zitrone.

Das Mehl mit dem Backpulver in eine Rührschüssel geben und in eine Rührschüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden, Zucker und Vanillin Zucker hinein schütten und mit dem Ei verrühren, danach die Butter hinzugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. 2/3 des Teiges ausrollen und in eine gefettete Springform legen Eine fingerdicke Rolle formen und an den Springformrand drücken. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten vorbacken.

Butter Zucker. Quark und 3 Eigelb für die Füllung gut verrühren Zitronensaft, Rosinen und Grieß dazugeben Den steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß darunter heben und auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und auf die Füllung legen. Das Eigelb verquirlen, den Teigdeckel damit bestreichen und mit Zucker und Mandeln bestreuen.

E- Herd 175° C Vorgeheizt 70 Minuten
G- Herd 3 -3 1/2 vorgeheizt 70 Minuten
Heißluft-Herd ca. 50-60 Minuten

Käsekuchen 6 Ei

Zutaten für 6 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

6 Eigelb

1000 g Quark (Magerquark)

1 Pkt. Backpulver

8 Ei Weizen - Grieß

1 Zitrone(n), (Saft u. geriebene Schale)

6 Eiweiß

150 g Mandeln, (blättrig)

Zubereitung

Weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 6 Eidotter schaumig schlagen. Magerquark, Backpulver, Grießmehl und Zitrone mit der Masse verrühren. Separat die 6 Eiweiß (mit einer Prise Zucker) steif schlagen. Diese Masse vorsichtig unter die Teigmasse heben. Ich nehme dazu immer die Rühr-quirle vom Handmixer.

Ab geht es nun in die vorher mit Fett ausgepinselte Backform (Springform). Auf dem Teig die 150 g Mandeln verteilen. Dann die Form mit Alufolie abdecken. Den Ofen mit Ober- u. Unterhitze auf 150_-160_ vorheizen. Die Backform auf den unteren Rost setzen und 2 Stunden backen.

Anschließend 1/2 Stunde im geschlossenen Ofen stehen lassen.

Zum Schluss den Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen und genießen.

21.11.03 Gitte124 CK

Käsekuchen Bananen

Portion: 1

Teig:

240 g Vollweizenmehl

80 g Butter

2 Ei Honig

2 Ei Sahne

100 ml Wasser

1 Ei Backpulver

1/2 Ei Zimtvanille

Belag:

1 kg Magerquark

4 groß Bananen

2 Ei Sahne

3 Ei Honig

2 Ei Vollweizenmehl

1 Ei Naturvanille

1 Ei Butter

3 Ei Mandelblättchen

Das Mehl mit dem Gewürz und dem Backpulver durchsieben, die Butter, den Honig und die Flüssigkeiten dazugeben und alles schnell und gründlich verkneten.

Eine gefettete 26cm-Form mit dem Teig füllen und einen Rand von ca. 3cm ziehen. Die Form 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag den Quark gut abtropfen lassen, mit Sahne, Gewürz, Butter, Honig, Mehl und den geschälten Bananen im Mixer gut verquirlen. Backofen 200o vorheizen, den Teigboden 10 min. vorbacken, herausnehmen und die Füllung darauf geben. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Ca. noch eine halbe Stunde weiterbacken.

Den Kuchen bis zum völligen Erkalten im Herd lassen, sonst fällt er zusammen.

Käsekuchen I 5 Ei

200 g Mehl,

50 g gemahlene Mandeln,

1 Ei,

60 g Zucker,

1 Prise Salz,

170 g Butter,

Fett für die Form

Für die Quark-Füllung:

600 g Sahnequark,

4 Ei,

200 g Creme fraiche,

200 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

1 P. Citro Back,

50 g Speisestärke,

4 cl Amaretto,

150 g kernlose Rosinen,

40 g Mandelblätter,
1 TL Puderzucker zum Bestäuben

Für den Mürbeteig Mehl, gemahlene Mandeln, Ei, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und Darauf setzen. Alles gut miteinander verkneten. Den Teig in die gefettete Springform (26 cm) geben, einen Rand formen.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Ei trennen, Eiweiß steif schlagen, den Quark mit Eigelb, Creme fraiche, Zucker, Vanillezucker, Citrobäck, Speisestärke und Amaretto verquirlen. Rosinen untermengen, zuletzt Eischnee unterheben. Die Quarkmasse in die Form auf den Mürbeteig geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen etwa eine Stunde auf der untersten Schiene backen. Nach 1/2 Stunde die Mandelblättchen aufstreuen und mitbacken. Nach der Backzeit den Kuchen im ausgeschalteten Ofen 1/2 Stunde abkühlen lassen. Dann aus der Form nehmen und auf ein Kuchengitter setzen.

Vor dem Servieren den Puderzucker darüberstreuen.

TIP: Wer möchte kann die kernlosen Rosinen durch 100 g Rumrosinen und 50 g gehackte Mandeln ersetzen, möglich ist auch, die Rosinen durch 100 g gehackte Mandeln zu ersetzen. Wer gerne den Quark pur genießt lässt Rosinen und Mandeln ganz weg und gibt statt dessen ein zweites Päckchen Vanillezucker an den Quark.

Käsekuchen mit Mandelfüllung 4 Ei

150 g Mandeln, gemahlen,
50 g Zucker,
4 El. Orangensaft,
Vanillemark einer Schote,
3 El. Mandellikör,

Mandeln in einer beschichteten Pfanne anrösten,
Zucker,
Saft
Vanillemark zugeben, aufkochen lassen,
Likör unterrühren.
125 g Butter,
250 g Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 Prise Salz,

4 Ei,

1 kg Quark,
1 Pkg. Vanillepuddingpulver,
4 El. Grieß,
1 Pkg. Backpulver,
2 El. Zitronensaft,
Zitronenschale,
Mandelblättchen,
Puderzucker,

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz 10 min. rühren. Ei einzeln unterrühren. Quark, Puddingpulver, Grieß, Backpulver, Zitronensaft und -schale zufügen. Die Hälfte der Quarkmasse in eine vorbereitete Springform füllen. Mandelmasse tropfenweise darauf verteilen, übrige Quarkmasse darübergeben. Bei 160°C auf der zweiten Schiene von unten 90 min. backen (Umluft wird nicht empfohlen). 10 min. vor Ende der Backzeit mit Mandelblättchen bestreuen. Kuchen am besten über Nacht in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Käsekuchen mit Mandelkruste 3 Ei

Teig:
130 g Mehl,
50 g Zucker,
50 g Butter,

1 Ei,
1 Msp Backpulver,
1 Prise Salz,
Teig kneten und
30 min in den Kühlschrank stellen.

Belag 1:

1 kg Magerquark
200 g Zucker,
125 g Margarine,
1 Pkg Puddingpulver,
3 Ei, alles auf einmal gut durchmischen.

Belag 2:
100 g Fett,
100 g Zucker,

2 El Milch,
1 Prise Salz,

100 g gehobelte Mandeln, (kann auch etwas mehr sein) alles zusammen goldbraun rösten, auskühlen lassen und auf Quarkbelag verteilen.
Bei 175°C im Backofen ca. 60 Minuten backen.

Käsekuchen Sarakhs 6 Ei M

100 g Rosinen
Rum 54 %

6 Eiweiß

1 Prise Salz

6 Eigelb

250 Vollrohrzucker
0,25 TI Vanillepulver ODER
2 Tüten Bourbon Vanillezucker
400 g Walnüsse fein hacken
0,5 TI Salz

750 g Magerquark

100 g Kartoffelmehl
1 Backpulver
1 Zitronenschale abgerieben
die Hälfte des Rums evtl

26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

Rosinen mit Rum bedecken , für ca 2 h.

Eiweiß mit Prise Salz in der Küchenmaschine (nur hier bekomme ich in kürzester Zeit Eischnee) steif schlagen, + in eine Schüssel geben.

Von Eigelb bis zur abgeriebenen Zitronenschale in die Küchenmaschine, + gut vermischen, zum Schluss die abgegossenen Rosinen , + wer will den Rum auch, ich wollte, gut verrühren, dann die Teigmasse auf das steifgeschlagene Eiweiß geben, mit einem Holzlöffel alles miteinander vermischen. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform gießen.

In den kalten Backofen bei 135° C Umluft ca 100 min backen.

Sonntag, 24. Juli 2005 eigenes Rezept

Käsekuchen XVII 5 Ei

1 1/2 P Puddingpulver Mandelgeschmack
1 1/2 Päckchen Soßenpulver Vanillegeschmack (Zum Kochen)

1125 g Quark 40%

250 g Zucker

3-4 El Zitronensaft

5 Ei

50 gehackte Mandeln

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten verrühren, Mandeln zum Schluss.

Dann alles in die Form und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 50-60 Minuten backen. Mit einem Messer vom Rand lösen und evt. mit Mandelblättchen verzieren.

Käsekuchen XVIII 2 Ei

Zutaten

50 g Butter,

Salz,

geriebene Zitronenschale,

150 g Zucker,

330-350 g Mehl,

1 TI Backpulver,

Milch,

750 g trockener, frischer Quark,

2 Ei, getrennt,

30 g Korinthen, .

40 g Nüsse oder Mandeln,

1 Messerspitze Salz

Zubereitung

Butter und Salz, geriebene Zitronenschale und 50 g Zucker schaumig rühren. Nach und nach gesiebt, mit Backpulver gemischtes Mehl abwechselnd mit der Milch zugeben und zu einem Teig mischen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche verkneten, gleichmäßig ausrollen und auf ein eingefettetes Backblech legen. Den Quark durch ein Sieb streichen und mit 80-100 ml Milch, 80-100 g Mehl, Eigelbe, 100 g Zucker, Korinthen, Zitronenschale, kleingehackten Nüssen und dem Salz verrühren und zum Schluss vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Quarkmasse auf den Mürbeteig verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 1 Stunde backen.

Omas Tipp

Damit der Käsekuchen nach dem Backen nicht zusammenfällt, sticht man 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit einer feingezinkten Gabel mehrere Male in den Käsekuchen ein. Den fertigen Kuchen bei Raumtemperatur erkalten lassen.

Käsekuchen/Quarkkuchen 5 Ei

Schicht - Blitzkuchen

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mehl (Weizenmehl)

0.5 Pkt. Backpulver,

2 Ei. Kakaopulver

100 g Mandeln, gemahlene

100 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

100 g Butter od. Margarine

1 m.- großes Ei

4 Ei Wasser

500 g Quark (Magerquark)

400 g Schmand

175 g Zucker

1 Pkt. Zitrone(n) - Schale, abgerieben

75 g Butter, weiche

4 Ei

150 g Rosinen

150 g Mehl (Weizenmehl)

0,5 Pkt. Backpulver

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

200 g Zucker

75 ml Öl

3 Ei Wasser

Zubereitung

Für die erste Schicht Mehl mit Backpulver und Kakaopulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Mandeln, Zucker, Vanillin-Zucker, Butter/Margarine, Ei und Wasser hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedriger Stufe, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in einer Fettfangschale gleichmäßig ausrollen.

Für die zweite Schicht Quark mit Schmand, Zucker, Zitronenschale, Butter oder Margarine und Eiern mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren. Rosinen vorsichtig unterrühren. Die Masse auf die Teigschicht geben und glatt streichen.

Für die dritte Schicht Mehl mit Backpulver und Pudding-Pulver mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Öl und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren und auf der zweiten Schicht verteilen. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad C. (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160 Grad C. (vorgeheizt), Gas: Stufe 2 - 3 (vorgeheizt)

Backzeit: 35 min

Abwandlung: Wer keine Rosinen mag, kann sie auch ersatzlos weglassen oder 1 - 2 Dosen gut abgetropfte Mandarinen oder etwa 500 g gewaschene, gut abgetropfte Heidelbeeren auf der ersten Schicht verteilen die dann die zweite Schicht darauf verteilt

5.6.03 Dienette CK

Kirsch Käsekuchen 6 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

200 g Butter

300 g Zucker

6 Ei

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)

50 g Stärke

750 g Magerquark

2 El Zitronensaft

2 El Aprikosenkonfitüre

2 El geröstete Mandelblättchen

1. Das Mehl, Backpulver, 125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei verkneten. 30 Min. kühlen. 3 El Kirschsafft mit 20 g Stärke verrühren. Übrigen Saft aufkochen, angerührte Stärke unterziehen, 1 Min. kochen. Die Kirschen hinzufügen. Springform (Ø 26 cm) mit Teig auslegen. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Quark, 200 g Zucker, Zitronensaft, 5 Ei, 75 g flüssige Butter, übrige Stärke verrühren. Kirschen und Quark in die Form geben. 60-70 Min. backen.

2. Kuchen abkühlen lassen. Rand mit erwärmter Konfitüre bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Oberfläche evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 45 Min.

Backen ca. 70 Min.

Glücks Revue Nr. 41/03

Kirsch Käsekuchen 6 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den Teig:

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

65 g Zucker

1 Ei (Größe M)

125 g Butter

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)

1 Tüte. Vanillepuddingpulver

75 g Butter

750 g Magerquark

200 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

Saft und 1/2 TI abgeriebene Schale einer unbeh. Zitrone

5 Ei (Größe M)

Außerdem:

1 Eigelb

2 Ei Aprikosenkonfitüre

3 Ei Mandelblättchen

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Ei vermengen. Butter würfeln, zufügen, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln, 30 Min. in den Kühlschrank legen.

2. Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 25 g Puddingpulver mit 5 Ei Saft anrühren. Übrigen Saft aufkochen, angerührtes Pudding-

pulver hinzufügen und unter Rühren ca. 1 Min. kochen. Die Kirschen unterziehen und abkühlen lassen.

3. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig ausrollen und eine gefettete Springform (o 26 cm) damit auskleiden. Kirschen darauf verteilen. 4. Für die Quarkmasse die Butter schmelzen, abkühlen lassen. Mit Quark, Zucker Vanillezucker, Zitronensaft, -schale, Eiern, restlichem Puddingpulver verrühren. Masse auf den Kirschen verteilen. Kuchen ca. 60 Min. backen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen, Kuchen damit bestreichen und weitere 15 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, in der Form auskühlen lassen.

5. Kuchen aus der Form lösen, Rand mit Konfitüre bestreichen. Die Mandelblättchen ohne Fettzugabe goldbraun rösten und an den Rand drücken.

Kirsch Pistazien Käsekuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Stücke:

200 g Butter

250 g Mehl

225 g Zucker

2 Tüte. Vanillezucker

4 Ei

Salz

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)

50 g Pistazienkerne

750 g Magerquark

1 Tüte. Vanille-Puddingpulver (f. ½ l Milch, z. Kochen)
abger. Schale einer unbeh. Zitrone

Zubereitung.

1. 100 g Butter in Stücken, 250 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Tüte. Vanillezucker, 1 Ei, 1 Pr. Salz zu Teig verarbeiten. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig rund (Ø 34 cm) ausrollen. Eine Springform (Ø 26 cm) damit auslegen. Den Teig ca. 4 cm am Rand hochziehen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Kühl stellen.

2. Kirschen gut abtropfen lassen. Die Pistazien grob hacken. 100 g Butter, 150 g Zucker und 1 Tüte. Vanillezucker schaumig schlagen. 3 Ei trennen und die Eigelb nacheinander unterrühren. Magerquark, Vanille-Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren. Kirschen und gehackte Pistazien untermengen.

3. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, unterheben. Quarkmasse in die Springform geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. backen. Auskühlen lassen. Aus der Springform lösen.

Zubereitung. ca. 90 Min.

pro Stück 420 kcal/ 1760 kJ

Elektroherd: 175°

Gasherd: Stufe 2

Umluft: 155°

Extra:

Ein feines Aroma bekommt der Kuchen, zerbröseln Sie 50 g Amaretto-Kekse und streuen diese vor dem Einfüllen der Käsemasse auf den Kuchenboden

Schöne Woche Nr. 9/04

Kirschkuchen, Mascarpone 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

2 Gläser Kirschen (Sauerkirschen)

100 g Schokolade, Zartbitter

80 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

3 Tüte. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 m.- große Ei

200 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Haselnüsse, gehackt

2 TL Backpulver

2 Ei Amaretto

100 g Quark (Magerquark)

250 g Mascarpone

250 g Schlagsahne

1 Tüte. Tortenguss, klar, für 250 ml Flüssigkeit

Zubereitung

Kirschen in ein Sieb gießen, gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Schokolade fein reiben.

Weiches Fett, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und Salz mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Ei trennen. Eigelb in die Schaummasse rühren. Schokolade, Nüsse und Backpulver mischen und mit dem Likör ebenfalls unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Portionsweise mit einem Schneebesen unterheben.

Obstbodenform (26 cm) einfetten. Mit Mehl und Mandelblättchen austreuen. Teig in die Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) ca. 30 Minuten backen. Auf einem Gitter etwas auskühlen lassen. Aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen.

Quark, Mascarpone und Rest Vanillinzucker cremig aufschlagen. Sahne halbfest schlagen und unter die Mascarpone - Quark - Masse rühren. Tortenboden mit der Creme bestreichen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Kirschen auf der Creme verteilen. 250 ml Kirschsafft abmessen. Restlichen Zucker und Tortengusspulver in einem kleinen Kochtopf mischen. Den Kirschsafft darin glatt rühren und unter weiterem Rühren kurz aufkochen lassen. Den Kirschguss von der Mitte aus über die Kirschen verteilen. Die Torte noch ca. 1 Stunde kühl stellen.

8.5.02 Elli K CK

Mandel-Käsekuchen 5 Ei

glutenfrei

Zutaten für 12 Portionen

1125 g Sahnequark

250 g Zucker

3 EL Zitronensaft

5 m.- große Ei(er)

1.5 Pkt. Puddingpulver, Mandel

1.5 Pkt. Saucenpulver, Vanille

50 g Mandeln, gehackt

1 EL Puderzucker

2 EL Mandeln (Blättchen)

Zubereitung

Den Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Quark (40%), Zucker, Zitronensaft, Eier, Pudding- und Soßenpulver (beides für 500 ml) glatt verrühren. Gehackte Mandeln unterrühren. Quarkmasse in die Form füllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175° / Umluft 150°) 50-60 Minuten backen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Mit einem Messer vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

5.4.01 Henriettinchen CK

Nuss Käsekuchen mit Trauben 6 Ei

ZUTATEN

FÜR CA. 16 Stücke

75 g gemahlene Haselnüsse

250 g + 20 g Mehl

100 g + 150 g + 2 Ei Zucker

6 Ei (Gr. M)

200 g Butter/Margarine

400 g blaue Weintrauben

500 g Magerquark

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

2 Päckchen Vanillin-Zucker

20 g Speisestärke

30 g Haselnussblättchen

1 Ei Zitronensaft

Melisse zum Verzieren

Trockenerbsen und Backpapier zum Blindbacken

Zubereitung

1. Gemahlene Nüsse ohne Fett rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. 250 g Mehl, 100 g Zucker, geröstete Nüsse, 1 Ei und 175 g Fett in Stückchen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 36 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Boden mehrmals einstechen. Teig mit Backpapier auslegen und Erbsen einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten vorbacken. Dann die Erbsen und Backpapier herausnehmen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere 5-10 Minuten backen.
3. Weintrauben waschen, trockentupfen und, bis auf einige, abzupfen. 5 Ei trennen. 25 g Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen. Quark, 150 g Zucker, Zitronenschale, Vanillin-Zucker, Eigelb, 20 g Mehl und Stärke cremig rühren. Flüssiges Fett unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
4. Auf den Boden etwas Quarkmasse streichen. Trauben darauf legen. Übrige Quarkmasse darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.
5. Nussblättchen ca. 20 Minuten vor Backzeit ende über den Kuchen streuen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Übrige Trauben in Zitronensaft, dann in 2 Ei Zucker wälzen. Kuchen damit und mit Melisseblättchen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 -1/4 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 270 kcal/1 130 kl. E 10 g, F 17 g, KH 20 g

Bella Nr. 39/02

Panna Cotta Käsekuchen 7 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke:

1 Vanilleschote,

250 g Sahne

225 g Mehl,

50 g gemahlene Mandeln,

200 g Zucker

125 g Butter,

7 Ei (Größe M)

250 g Mascarpone,

500 g Magerquark,

Saft von 1 Zitrone

20 g Stärke,

200 g Erdbeer-Konfitüre,

Puderzucker und Erdbeeren zum Verzieren

Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen. Beides mit der Sahne ca. 10 Minuten köcheln lassen. Schote entfernen. Auskühlen. 200 g Mehl, Mandeln, 50 g Zucker, Butter und 1 Ei verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühlen.

Teig auf bemehlter Fläche zum Kreis (36 cm Ø) ausrollen, in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Rand andrücken. 6 Ei trennen. Eigelb und 150 Zucker cremig schlagen. Mascarpone, Quark, Saft und Sahne unterrühren. 25 g Mehl und Stärke darüber sieben, unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben.

50 g Konfitüre auf den Teig streichen. Rest unter den Quark ziehen, auf den Teig streichen. Bei 175 °C 50 bis 60 Minuten backen.

Kuchen abkühlen lassen, aus der Form lösen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Erdbeeren verzieren.

Zubereitung ca. 45 Minuten (ohne Back- und Wartezeit).

Pro Stück ca. 390 kcal. E 10 g, F 22 g, KH 34 g

Laura Nr. 17/03

Pflaumenhaferkuchen 1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

100 g Quark (Magerquark)

130 g Honig

2 El Öl (Sonnenblumenöl)

1 Ei

1 Tüte. Vanillezucker

125 g Mehl (Weizenmehl, Typ 550)

2 El Backpulver

125 g Haferflocken

50 g Haferflocken, kernige

50 g Haselnüsse, gemahlene

0,5 Tl Zimt

40 g Butter, geschmolzene

800 g Pflaumen, entsteint

Zubereitung

Quark mit 80 g Honig, Öl, Ei und Vanillezucker verrühren. Mehl, Backpulver und 75 g Haferflocken mischen und mit der Quark-Öl-Masse zu einem glatten Teig verkneten. Teig im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Kernige Haferflocken in einer heißen Pfanne unter Rühren goldbraun rösten, herausnehmen, anschließend Nüsse mit den restlichen Haferflocken in der Pfanne unter Rühren kurz bräunen. Zimt, Butter und übrigen Honig unter die Nussmischung rühren.

Springform einfetten. Teig durchkneten, auf dem Boden der Form ausrollen und einen 2 cm hohen Rand formen. Mit Röstflocken ausstreuen.

Pflaumen waschen, halbieren und dreimal der Länge nach einschneiden und auf dem ausgerollten Teig dicht nebeneinander verteilen. Nussmasse über die Pflaumen geben. Dann den Kuchen im (vorgeheizten) Backofen ca. 40-45 Min. backen.

E-Herd 175°C / Umluft 160°C

22.7.03 Cookie Diva CK

Rhabarber Erdbeer Kuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

150 g Quark

100 g Zucker

5 El Milch

5 Ei Öl
1 Prise Salz
1 Zitrone(n), die Schale
300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
1 kg Rhabarber
500 g Erdbeeren
250 g Zucker

4 Ei

400 g saure Sahne

150 g Zucker
50 g Mandeln, gehackt

Quark, Zucker, Milch, Öl, Salz und Zitronenschale verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Teig dünn auf einem Blech ausrollen. Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und unter Rühren mit dem Zucker ca. 5 Min. aufkochen lassen. Auf einem Sieb abkühlen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Rhabarber und Erdbeeren in bunter Mischung auf dem Teig verteilen. Für den Guss die Ei mit der sauren Sahne, dem Zucker verquirlen, über dem Kuchen verteilen und mit den Mandeln bestreuen. Bei 200 Grad 30 - 35 Min. backen.

10.1.03 Fabienne CK

Saftiger Panna Cotta Käsekuchen 7 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke
1 Vanilleschote

250 g Schlagsahne

225 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
200 g Zucker
125 g Butter
7 Ei (Gr. M)

250 g Mascarpone

500 g Magerquark

Saft von 1 Zitrone
20 g Speisestärke
200 g Erdbeer-Konfitüre
evtl. Erdbeeren und Puderzucker zum Verzieren

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne, Vanillemark und -schote aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln. Auskühlen lassen,
2. 200 g Mehl, Mandeln, 50 g Zucker, Butter und 1 Ei glatt verkneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 36 cm Ø) ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen. Rand gut andrücken.
3. 6 Ei trennen. 150 g Zucker und Eigelbe cremig schlagen. Mascarpone, Quark, Zitronensaft und Sahne unter die Eimasse rühren. 25 g Mehl und Stärke darüber sieben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
4. 50 g Erdbeer-Konfitüre verrühren und auf den Mürbeteigboden streichen. 150 g Erdbeer-Konfitüre unter die Quarkmasse ziehen. Auf den Mürbeteig geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 50-60 Minuten backen, evtl. zudecken. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren Kuchen M. mit Erdbeeren und Puderzucker verzieren.

Zubereitung: ca. 1 ¾ Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 520 Fett/Stück: ca. 30 g

Avanti Nr. 29/03

Tutti Frutti Torte 2 Ei

Zutaten Für 12 Stücke

150 g Butter oder Margarine

175 g Zucker

1 Prise Salz

2 Ei (Gr. M)

125 g Mehl

1/2 TI Backpulver

1 TI Orangeback

100 g Haselnusskrokant

5 Blatt weiße Gelatine

1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

500 g Magerquark

250 g Himbeeren

nach Belieben 2 Ei Himbeergeist

250 g Schlagsahne

50 g Mandelblättchen

200 g frische Früchte(z.B. 1 Kiwi, 50 g rote Johannisbeeren, 50 g Sauerkirschen,

2 Aprikosen)

Zubereitung:

1. Fett 100 g Zucker und das Salz schaumig rühren. Ei nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, Orange-Back und Krokant mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 30 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
2. Gelatine einweichen. Vanillezucker, restlichen Zucker und Quark verrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen, mit 3 Ei Quark verrühren. In den übrigen Quark einrühren. Kühl stellen.
3. Himbeeren verlesen und waschen. Den Boden nach Belieben mit Himbeergeist beträufeln und mit den Himbeeren belegen. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Quark-Creme zu gelieren beginnt die Sahne unterheben.
4. Die Torte mit 2/3 der Creme bestreichen. Restliche Creme als Gitter auf die Torte spritzen. Rand mit Mandeln bestreuen und mit Früchten verzieren.

Arbeitszeit etwa 30 Minuten

Wartezeit etwa 1 Stunde

Backzeit etwa 30 Minuten

Kuchen Marzipan

Knuspriger Bienenstich Käsekuchen 5 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

250 g Mehl

325 g Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Msp. Backpulver

5 Ei (Gr. M)

250 g Butter

50 g Marzipan-Rohmasse

750 g Magerquark

100 g Schlagsahne

1 Tüte. Puddingpulver" Vanille

2 Ei Milch

75 g Mandelblättchen

1 Ei Puderzucker

Zubereitung

1. Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz und Backpulver mischen. 1 Ei 125 g Butter und Marzipan in Flöckchen zufügen und verkneten.
2. Teig rund (32 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben, dabei den Teig am Rand festdrücken. Teig mehrmals einstechen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.
3. 50 g Butter, 1 Tüte. Vanillin-Zucker und 150 g Zucker schaumig schlagen. 3 Ei unterrühren. Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren. Masse auf den Boden geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Minuten backen.
4. 75 g Butter erhitzen. 100 g Zucker, Milch, Mandeln und 1 Ei unterrühren, auf den Kuchen streichen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere 15-20 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca.

390 kcal

E 12 g,

F 21 g,

KH 39 g

Mini Nr. 38/03

Kuchen Obst

Apfel Käse Kuchen 4 Ei M

12 Stücke

FÜR DEN MÜRBETEIG

250 g Mehl

125 g Butter; oder Margarine

60 Zucker

1 g Salz

1 Ei

Für die Füllung

150 g Butter; oder Margarine

60 g Marzipan-Rohmasse

750 g Magerquark

3 Ei

150 g Zucker

1 g Sahnepuddingpulver

1 Zitrone; unbehandelt

750 g Äpfel; säuerlich

3 g Mandelblättchen

100 ml Wasser, evtl. 1/2 mehr

1. Mehl, kalte Butter oder Margarine, Zucker, Salz, Ei zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, mindestens 1/2 Stunde kalt stellen.
2. Elektro-Ofen auf 200 C vorheizen.
3. Boden einer Springform fetten (Durchmesser 24cm) und mit Bröseln ausstreuen. Knapp 2/3 vom Mürbeteig auf bemehlter Fläche ausrollen. Kreis (Durchmesser 24cm) ausschneiden, auf den Springformboden legen und im Ofen 15 Minuten vorbacken (Gas Stufe 3). Auskühlen lassen.
4. Butter mit Marzipanstückchen schaumig rühren. Quark, Ei, Zucker und Puddingpulver unterrühren. Mit einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken.
5. Restlichen Mürbeteig dünn ausrollen und den Rand der gefetteten Springform damit auskleiden, gut mit dem vorgebackenen Boden verbinden. Dann die Quarkmasse einfüllen, glatt streichen. Im Ofen etwa 25 Minuten vorbacken (Gas Stufe 3).
6. Äpfel putzen, waschen, vierteln und schälen. Auf der Außenseite mehrmals einschneiden. In einem breiten Topf Wasser mit dem übrigen Zitronensaft und 2 Esslöffel Zucker aufkochen. -Äpfel hineinlegen und 10 Minuten auf der abgeschalteten Kochplatte zugedeckt ziehen lassen.
7. Bei dem Käsekuchen zwischen Teigrand und Füllung einmal mit einem Messer rundherum fahren, damit die Füllung gleichmäßig aufgeht. Apfelviertel trockentupfen, kranzförmig auf den Kuchen legen. Mandeln überstreuen. Bei 175 C auf der obersten Schiene weitere 20 Minuten backen (Gas: Stufe 2).

Apfel-Käsekuchen 2 Ei

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl,
125 g Zucker,
2 Päckchen
Vanillinzucker,
275 g Margarine

Für den Belag
1 Glas Apfelmus,
125 g Zucker,
150 g Margarine,
Saft und Schale einer Zitrone,

2 Ei,

500 g Magerquark,
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Vanillinzucker mischen. Das Fett schmelzen und darüber gießen. Die Mischung zu Streuseln verarbeiten. Nach Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen. Zwei Drittel der Streusel in eine Springform geben und das Apfelmus darauf verteilen.

Margarine, Zitrone, Zucker und Ei verrühren. Quark und Puddingpulver unterrühren.

Die Quarkmasse auf dem Apfelmus verteilen und mit den restlichen Streuseln bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C auf der mittleren Schiene etwa 45-50 Minuten backen.

Apfelmus-Quark-Kuchen 2 Ei

360 g Mehl,
200 g Zucker,
160 g Butter,

2 Ei,

1 TI Backpulver,
1 Prise
Salz,
1/2 TI Zimt,
300 g Apfelkompott,
1 TI Zitronensaft,

400 g Magerquark.

Beide Ei trennen, das Eigelb mit der Butter, 150 g Zucker, dem Salz, dem Mehl und dem Backpulver verrühren. Den Teig auf einem gefetteten und bemehlten Backblech ausrollen und mit dem Apfelkompott bestreichen. Mit Zimt bestreuen. Den Quark mit dem anderen Eigelb, dem restlichen Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Quarkmasse auf dem Kuchen verstreichen und bei 180_C 45 Min. backen.

Brombeer Käsekuchen 5 Ei

Für 12 Stück.

Für den Teig:

200 g Mehl

50 g Feine Speisestärke (z. B. Mondamin)

1 Messerspitze Backpulver

1 Ei

60 g Zucker

125 g Margarine

Für die Füllung:

125 g weiche Margarine

200 g Zucker

Abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

1 Päckchen Vanillezucker

4 Ei

60 g Feine Speisestärke

1 kg Magerquark

1 Paket TK-Brombeeren

1 TI Puderzucker zum Bestäuben

Mehl, Speisestärke und Backpulver in eine Schüssel geben und mischen. Ei, Zucker und Margarine darauf geben. Alles zuerst mit dem Knethaken eines Handrührgeräts auf niedriger Stufe verkneten. Die Masse dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

Teig ausrollen und eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen. Nach Belieben einen Teigrand hochziehen.

Margarine, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren. Ei trennen, Eigelbe zufügen und unterrühren. Speisestärke auf die Ei-Masse sieben und unterrühren. Quark zufügen und verrühren. Eiweiß steif schla-

gen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Aufgetaute Brombeeren unterheben.

Die Quarkmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen, Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 1 Stunde und 15 Minuten goldgelb backen. Kuchen im abgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Backofentür etwas abkühlen lassen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäubt servieren.

Pro Stück ca. 432 kcal; 16 g E, 19 g F, 46 g KH

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus Kühlzeit

Frau von Heute Nr. 2/04

Donnerstagkuchen 5 Ei

Teig

80 g Butter

2 Essl. Öl

80 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

2 Ei

150 g Mehl

1 Tl. Backpulver

AUSSERDEM

1 Glas Sauerkirschen

Belag

200 g Quark

100 g Sahne

3 Ei getrennt

100 g Zucker

1/2 Pack. Vanille-Puddingpulver

Die Teigzutaten in eine Schüssel geben und in 3 Minuten zu einem Teig verrühren.. Eine Springform fetten und den Teig glatt hineinstreichen. Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Bei 170-190 Grad 25-30 vorbacken.

In der Zwischenzeit den Quark mit Sahne, Eigelb, Zucker und Vanillepudding-Pulver verrühren. Zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Den Quarkbelag auf den vorgebackenen Boden streichen und ca. 30 Minuten weiterbacken.

Faule Weiber Kuchen 3 Ei

1 Kuchen

200 g Mehl
75 g Zucker

1 Ei

75 g Margarine
1 Tl. Backpulver

ZUTATEN FÜR DEN Belag

500 g Quark (40 %)

2 Ei

140 g Zucker
1 Pack. Vanillepudding

1 1/2 Tassen Milch

1/2 Tasse Öl
1 Pack. Tortenguss , klar
1 Dose Mandarinen

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und kaltstellen.
Quark, 2 Ei und Zucker mit dem Schneebesen verrühren.
Vanillepudding, Öl, Schmand und Milch verrühren und unter die Quarkmasse heben. Nach 45 Min. den Mürbteig ausrollen und in eine Springform geben. Form vorher fetten und mit Sesam ausstreuen. Die Quarkmasse darauf schütten (Die Masse ist sehr flüssig, wird aber beim Backen fest). Mit abgetropften Mandarinscheiben belegen. Bei 180° ca. 50 Min. backen. Kuchen auskühlen lassen und mit dem Tortenguss überziehen.

Feiner Käsekuchen mit Mandarinen 6 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

Für den Mürbeteig:

150 g Mehl
50 g Zucker
100 g Butter oder Margarine

1 Eigelb

Fett für die Form
Mehl zum Ausrollen

Pergamentpapier
750 g Trockenerbsen zum Blindbacken

Für die Füllung:
1 Dose (314 ml) Mandarinen
30 g Butter

5 Ei

1 Eiweiß
175 g Zucker

500 g Magerquark
1 Päckchen Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch)
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

1 Packung (100 g) Schokoladen-Blättchen

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Fett und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Springform (ca. 26 cm) einfetten. Teig auf bemehlter Fläche (ca. 32 cm) ausrollen. in die Form legen. Boden mit Gabel einstechen. Pergament auf Teig legen. Erbsen einfüllen. Im Ofen bei 200 °C 20-25 Min. vorbacken.
3. Mandarinen abtropfen lassen. Butter schmelzen. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 25 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, restlichen Zucker, Quark, Puddingpulver und Zitronenschale verrühren. Butter und Eischnee unterziehen. Schokoladen-Blättchen und Mandarinen, bis auf 1 Ei unterheben. Papier / und Erbsen entfernen. Quark in Form geben, glattstreichen. Mit restlichen Mandarinen bestreuen. Im Ofen bei 175 °C ca. 45 Minuten backen. Auskühlen.

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten
Wartezeit: ca. 30 Minuten
Backzeit: ca. 1-1 1/4 Stunden

Feiner Quark Kirschkuchen 3 Ei

Zutaten:
Für den Teig:

1 Frisch-Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver

100 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
etwas Salz
100 g Butter
Butter für die Form

Für die Füllung:

2 Frisch-Ei

200 g Sauerkirschen

500 g Speisequark

100 g Zucker
2 Ei Zitronensaft
40 g Speisestärke

1 Becher Sahne

Für die Streusel:

100 g Mehl
75 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
75 g Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig glatt verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Zwei Drittel des Teiges auf dem gebutterten Boden einer Springform ausrollen Den Rest zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen, so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Bei 200 - 220 Grad ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen vorbacken.

Kirschen waschen, entsteinen, trocken tupfen und auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

Ei trennen. Speisequark mit Zucker, Zitronensaft, Speisestärke und Eigelb verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und vorsichtig unterheben. Masse gleichmäßig auf die Kirschen geben und glatt streichen.

Restliche Zutaten zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten und auf der Füllung verteilen.

Bei ca. 170 Grad 70 - 80 Minuten backen. Den Kuchen nach der Backzeit (Backofen ausgeschaltet) noch 15 Minuten bei geöffneter Backofentür stehen lassen.

Fruchtiger Käsekuchen 3 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke:

75 g Butter/Margarine

175 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

700 g Doppelrahmfrischkäse

150 g stichfeste saure Sahne

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 500 ml Flüssigkeit; zum Kochen)

1 gestrichener TL Backpulver

3 Ei (Größe M)

75 g Schlagsahne

1 Dose (446 ml) Ananas

1 Dose (425 ml) Pfirsiche

2 Kiwis

1 Päckchen klarer Tortenguss (für 250 ml Flüssigkeit)

nach Belieben zerbröselte Baisers zum Verzieren

Fett und Mehl für die Form

1. Fett, 150 g Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Frischkäse und saure Sahne unterziehen. Puddingpulver und Backpulver mischen, unterrühren. Ei einzeln unterschlagen. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.

2. Boden einer Springform (26 cm 3) fetten und mit Mehl bestäuben. Frischkäsemasse hineingeben und im heißen Backofen (E-Herd 175°C/Umluft: 150° ca. 1 Stunde backen. Kuchen evtl. gegen Ende der Backzeit abdecken. Aus dem Ofen nehmen, vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen.

3. Ananas und Pfirsiche abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Ananas in Stücke und Pfirsiche in dicke Spalten schneiden. Kiwis schälen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Kiwis ca. 30 Sekunden in kochendes Wasser tauchen und sehr gut abtropfen lassen. Kuchen aus der Form lösen, einen Tortenring fest darum verschließen. Oberfläche mit den Früchten üppig belegen.

4. 250 ml Fruchtsaft abmessen, 3 Esslöffel Wasser zufügen. Mit restlichem Zucker und Tortengusspulver verrühren und unter Rühren aufkochen. Guss von der Mitte aus gleichmäßig über die Früchte verteilen. 1 bis 1 1/2 Stunden kühl stellen. Tortenring lösen, Kuchen nach Belieben mit zerbröselten Baisers verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden. Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden.

Pro Stück ca. 430 kcal/1 800 kJ.

Tina Nr. 6/03

Gebackener Käsekuchen mit Himbeeren 8 Ei M

Zutaten für ca. 15 Stücke

250 g TK-Himbeeren

8 Ei (Gr. M)

215 g Mehl

350 g Zucker

75 g Butter

500 g Magerquark

2 Päckchen Vanillin-Zucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

15 g Speisestärke

1 TI Zitronensaft

Zubereitung

1. Beeren auftauen lassen. 1 Ei trennen. 200 g Mehl, 50 g Zucker, 125 g Butter, Eigelb und ca. 1 El kaltes Wasser verkneten. Ca. 30 Minuten kühlen.

2. Mürbeteig rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen. Teigboden mehrmals einstechen und mit Backpapier belegen, Mit getrockneten Erbsen beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 15-20 Minuten backen.

3. 50 g Butter schmelzen. 7 Ei trennen. 6 Eiweiß und 30 g Zucker steif schlagen. Eigelb, Quark, 150 g Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, 15 g Mehl und Stärke verrühren. Erst Butter, dann Eischnee unterziehen. Erbsen mit Backpapier entfernen.

4. Ca. 1/4 Quarkmasse auf den Boden streichen, mit abgetropften Himbeeren bestreuen, übrige Quarkmasse darauf glatt streichen. Bei 175 °C ca. 45 Minuten backen. 2 Eiweiß steif schlagen, 120 g Zucker einrieseln lassen. Zitronensaft unterrühren.

5. Baiser nach 30 Minuten auf den Kuchen streichen und fertig backen. Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca.

300 kcal

E 10 g,

F 13 g,

KH 36 g

Käse-Aprikosen-Kuchen 5 Ei

Eine original Leipziger Spezialität

Zutaten für ca. 16 Stücke

Für den Mürbeteig:

400 g Mehl

3/4 Tüte. Backpulver

200 Zucker

2 Ei

125 g Butter

Für den Belag:

1 Dose Aprikosen (850 ml)

500 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

1 Tüte. Vanillepuddingpulver

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

50 g Zucker

3 Ei

etwas Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl mit Backpulver mischen, dann mit dem Zucker, den Eiern und der Butter verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Aprikosen in einem Sieb gründlich abtropfen lassen.
Den Quark mit Puddingpulver, Zitronenschale, Zucker und Eiern verrühren.
4. Eine Springform (26 cm) fetten. 2/3 des Mürbeteigs in die Form geben und andrücken. Die Quarkmasse auf dem Teig verteilen und die Aprikosen darauf setzen. Restlichen Teig mit 1-2 Ei Mehl krümelig kneten und die Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.
5. Den Käsekuchen im Ofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 60 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Vor den Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Eiweiß: 11 g, Fett: 9 g, Kohlenhydrate: 42 g

Extra-Tipp

Damit der Käsekuchen nach dem Backen nicht zusammenfällt, sticht man 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit einer fein gezinkten Gabel mehrere Male in die Quarkmasse ein,

Käsekuchen mit Aprikosen 5 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 g Mehl
100 g Puderzucker
125 g Butter

5 Ei

500 g Quark (Topfen)

150 g Zucker
60 g Stärke
2 El Aprikosengeist
80 g Aprikosenstücke (Ds.)
400 g Aprikosenkonfitüre

1 Eigelb

1 El gehackte gerostete Mandeln

1. Mehl, Puderzucker, Butter und 1 Ei verkneten, kühl stellen. Den Quark mit Zucker, 4 Eiern, Stärke und Aprikosengeist verrühren.
2. Backofen auf 200 Grad vorheizen. 2/3 des Teigs ca. 4 mm dick ausrollen, den Boden und den Rand einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) damit auslegen. Danach die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
3. Die Aprikosen in kleinere Stücke schneiden. 1 El Konfitüre beiseite stellen, den Rest mit den Aprikosenstückchen auf dem Quark verteilen, ebenfalls glatt streichen.
4. Übrigen Teig kurz verkneten, ausrollen, mit dem Teigradchen in 1,5 cm breite Streifen teilen. Gitterförmig auf den Kuchen legen, mit verquirltem Eigelb bepinseln.
5. Kuchen in 50-60 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, ca. 30 Min. ruhen lassen, aus der Form lösen. Den oberen Rand mit 1 El erwärmter Konfitüre bestreichen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Zubereitung ca. 50 Min.

Backen ca. 60 Min.

Glücks Revue Nr. 41/03

Käsekuchen mit Baiserhaube 8 Ei

Für ca. 16 Stücke:

1 Packung tiefgefrorene Himbeeren (250 g)

8 Ei (Größe M)

215 g Mehl
350 g Zucker
175 g Butter

500 g Magerquark

2 Tüte. Vanillin-Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
15 g Speisestärke
1 TI Zitronensaft
1 TI Puderzucker

Die Himbeeren auftauen.

1 Ei trennen,
Eigelb mit 200 g Mehl,
50 g Zucker,
125 g Butter und
1 El Wasser verkneten,
30 Minuten kühlen.

Teig ausrollen, in eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen.

Rand 4-5 cm hochziehen, mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C; Umluft: 175°C; Gas: Stufe 3) ca

20 Minuten backen.

50 g Butter schmelzen.

7 Ei trennen.

6 Eiweiß steif schlagen.

30 g Zucker einrieseln.

7 Eigelb,
150 g Zucker,
Quark,

Vanillin-Zucker,

Zitronenschale,

15 g Mehl und Stärke mischen.

Butter einrühren, Eischnee unterziehen.

1/4 der Quarkmasse auf den Boden streichen,

mit Himbeeren belegen. Die restliche Quarkmasse darauf glatt streichen.

Im heißen Backofen (E-Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) unge-
fähr 40 Minuten backen.

2 Eiweiß steif schlagen,

80 g Zucker einrieseln lassen.

Den Zitronensaft unterrühren.

Nach 30 Minuten Backzeit Baiser auf den Kuchen streichen, rundherum ei-
nen Rand frei lassen.

5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Auskühlen lassen, aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit. ca. 30 Minuten

Wartezeit- ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde

Nährwert: **pro Stück ca.** 1260 kJ/ 300 kcal, E 10 g, F 13 g, KH 36 g

Vida Nr. 44/03

Käsekuchen mit Beeren 2 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den Mürbeteig.

200 g Mehl

65 g Zucker

Salz

2 Eigelb

125 g weiche Butter

Für Füllung und Belag:

2 Eiweiß

120 g Zucker

500 g Schichtkäse

2 Tüte. Vanillinzucker

1 Tüte. Vanillepuddingpulver

50 g zerlassene Butter

1 Dose ungesüßte Kokosmilch (165 ml)

je 250 g Erdbeeren und Brombeeren

200 ml Sahne

2 Ei Kokoschips

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, 1 Prise Salz, Eigelbe sowie weiche Butter verkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Ca. 30 Min. kühlen.
2. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Boden und Rand einer Springform (o 26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig rund (o 30 cm) ausrollen, die Form damit auslegen, einen Rand hochziehen. Den Boden mehrmals einstechen. Ca. 10 Min. backen, herausnehmen. Ofentemperatur auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) reduzieren.

3. Eiweiß mit 20 g Zucker steif schlagen. Schichtkäse, Zucker, 1 Tüte. Vanillinzucker, Puddingpulver, Butter, Kokosmilch verrühren, Eischnee unterheben. Die Masse auf dem Teig verteilen, ca. 90 Min. backen, evtl. die letzten 15 Min. abdecken. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form lösen.

4. Beeren abbrausen, putzen, trockentupfen. Die Sahne mit 1 Tüte. Vanillinzucker steif schlagen, auf den Kuchen streichen. Beeren darauf verteilen, mit Kokos bestreuen.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Pro Stück ca. 330 kcal, Eiweiß: 8 g Fett: 17 g, Kohlenhydrate: 36 g

Lisa Nr. 12/03

Käsekuchen mit Brombeeren 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke:

100 g Butter oder Margarine,

250 g Brombeeren,

750 g Magerquark,

3 Ei (Gr. M),

60 g Grieß,

250 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

1 P. Puddingpulver "Vanille" (für 0,5 l Milch, zum Kochen),

2 Tl. Backpulver,

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone,

Fett und Grieß für die Form,

ca. 1 El. Puderzucker.

Zubereitung:

Fett schmelzen und abkühlen lassen. Brombeeren verlesen, kurz kalt abspülen und abtropfen lassen.

Quark, Ei, Grieß, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Backpulver, Zitronenschale und -Saft mit den Schneebesens des Handrührgerätes verrühren.

Flüssiges Fett unterrühren. Brombeeren vorsichtig unterheben.

Springform (Durchmesser 26 cm) gut fetten und mit Grieß ausstreuen. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E. Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) 60 bis 70 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Käsekuchen mit Erdbeeren 4 Ei

Zutaten für 12 Stücke:

750 g Speisequark (20 % Fett)

60 g Zucker

1 Tüte. Vanillinzucker

abger: Schale u. Saft einer unbeh. Zitrone

4 Ei

2 Tüte. Vanillepuddingpulver

Butter; Brösel für die Form

600 g Erdbeeren

1 Tüte roter Tortenguss

3 El gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Quark, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale cremig rühren.
2. Ei trennen. Das Puddingpulver und den Zitronensaft verrühren. Mit den Eigelben unter den Quark ziehen. Das Eiweiß steif schlagen, ebenfalls unterheben.
3. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Springform (26 cm) fetten und mit Bröseln ausstreuen. Quarkmasse einfüllen, 45 Min. backen. Ca. 10 Min. ruhen lassen, zum Abkühlen aus der Form lösen.
4. Erdbeeren putzen, abbrausen, halbieren. Kuchen damit belegen. Guss nach Packungsangabe anrühren, darüber träufeln. Mit Pistazien garnieren.

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

Käsekuchen mit Himbeeren 5 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g kalte + 125 g weiche Butter

250 g + etwas für die Arbeitsfläche + 1 El Mehl

75 g + 200 g Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

5 Ei (Gr. M)

1 Prise Salz

Fett für die Form

70 g Grieß

1 Päckchen Puddingpulver "Sahne-Geschmack" (für 1/2 Milch; zum Kochen)

1 kg Magerquark

3 Ei Zitronensaft

200 g TK Himbeeren

1 Ei Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. 100 g kalte Butter in Stücken, 250 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Vanillin-Zucker, 1 Ei, Salz und 1-2 Ei kaltes Wasser erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen rasch zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund (ca. 36 cm 8) ausrollen. Teig in eine gefettete Springform (26 cm 8) legen, dabei den Rand 4-5 cm hoch andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und kalt stellen.

3. 125 g weiche Butter, 200 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker cremig rühren. 4 Ei trennen. Eigelb einzeln unterrühren, Grieß und Puddingpulver mischen. Abwechselnd mit Quark und Zitronensaft unter die Fett-Ei-Masse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Gefrorene Himbeeren mit 1 Ei Mehl mischen und unter die Käsemasse heben.

4. Käsemasse in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °C / Gas: Stufe 2 / Umluft: nicht geeignet) auf der untersten Schiene 1 Stunde backen. Teigrand mit einem Messer lösen. Im ausgeschalteten Backofen ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Wartezeit ca. 1 Std.

Pro Stück ca.

450 kcal/1890 kJ.

Eiweiß 18 g,

Fett 19 g,

Kohlenhydrate 51 g

Bella Nr. 6/04

Käsekuchen mit Himbeeren und Baiser Schaum 8 Ei M

Zutaten für 16 Stücke,

1 Tüte. (250 g) TK-Himbeeren

8 Ei im

215 g Mehl

350 g Zucker

175 g Butter

500 g Magerquark

2 Tüte. Vanillezucker

abger. Schale einer unbeh. Zitrone
15 g Speisestärke
1 TI Zitronensaft
1 TI Puderzucker
2 Tassen Erbsen z. Blindbacken

Zubereitung.

1. Himbeeren auftauen. 1 Ei trennen. Eiweiß für Baiser aufbewahren. 200 g Mehl, 50 g Zucker, 125 g Butter, Eigelb und 1 El kaltes Wasser glatt verkneten. 30 Min. kalt stellen. Mürbeteig ausrollen. Eine gefettete Springform m (8 26 cm) damit so auslegen. dass der Teigrand 4-5 cm hoch ist. Teigboden mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen. Erbsen einfüllen, 15 Min. backen.

2. 50 g Butter schmelzen, abkühlen lassen. 7 Ei trennen. 2 Eiweiß in einen Rührbecher geben. Restl.
6 Eiweiß steif schlagen und 30 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb, Quark, 150 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, 15 g Mehl, Stärke verrühren. Butter nach und nach unterrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterziehen.

3. Kuchenboden aus dem Backofen nehmen, Erbsen mit Backpapier entfernen. 1/4 Quarkmasse auf Boden streichen, mit Himbeeren belegen Restl. Quarkmasse darauf geben, Ca. 45 Min. bei 175 °C (Umluft: 155 °C/Gas: Stufe 2) backen. Restl. 2 Eiweiß steif schlagen, 120 g Zucker einrieseln lassen, Zitronensaft unterrühren. Nach 30 Min. Backzeit Baisermasse auf Kuchen streichen. Kuchen fertig backen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren,

Zubereitung. ca. 90 Min.

pro Stück 300 kcal/1260 kJ

Elektroherd: 200°

Gasherd Stufe 3

Umluft 180°

Extra. Streuen Sie auf den Teigboden 2 El gemahlene Mandeln

Schöne Woche Nr. 33/03

Käsekuchen mit Johannisbeeren 7 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

200 g Mehl

80 g Puderzucker

80 g Butter oder Margarine

1 Eigelb

1 Prise Salz

Für die Käsecreme:

7 Ei

1/2 unbehandelte Zitrone

125 g Zucker

600 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Speisestärke

2 EI Mehl

1 TI Backpulver

1 Prise Salz

Für die Garnierung:

100 ml Sahne

100 g rote Johannisbeeren

Außerdem:

1 Springform 28 cm

Backpapier für die Form

Mehl zum Ausrollen

Spritzbeutel

Teig:

1. Mehl, Puderzucker, Butter oder Margarine, Eigelb und Salz rasch verkneten. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen und in Alufolie gewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Boden und Rand der Springform mit Backpapier auslegen. Ofen auf 150 Grad vorheizen.

3. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Die Form damit auslegen und einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Käsecreme:

1. Ei trennen. Die Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben (ca. 1 EI). Den Saft auspressen.

2. Die Eigelbe und 100 g Zucker cremig aufschlagen. Mit Frischkäse, 2 EI Zitronensaft und der abgeriebenen Schale gut verrühren. Die Speisestärke, das Mehl und das Backpulver vermengen und über die Käsecreme sieben. So lange verrühren, bis eine feste Masse entsteht.

3. Eiweiß, Salz und den restlichen Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen. Mit dem Teigschaber unter die Masse heben.

4. Die Käsecreme auf dem Teigboden verstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) ca. 90 Min. backen. In der Form abkühlen lassen. Nach dem Erkalten herauslösen.

Garnierung:

1. Sahne sehr steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Üppige Sahnerosetten auf den Kuchen spitzen.
2. Die Johannisbeeren abbrausen und gut abtropfen lassen. Rispen dekorativ auf den Sahnetuffs verteilen.

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 90 Minuten

Käsekuchen mit Kirschen 3 Ei

225 ml Milch

500 g Mehl

1 Ei

50 g Butter

2 El Zucker

Salz

1 Würfel Hefe

Schale einer Zitrone.

Auf einem Blech ausrollen nochmals gehen lassen.

Belag:

300 g Frischkäse

1 Vanillezucker

200 g saure Sahne

Schale einer Orange

200 g Zucker

2 Ei

cremig rühren.

Auf den Boden streichen, bei 200 ° C 20 Min backen, auskühlen lassen, mit 2 Gläsern Kirschen belegen und mit Tortenguss überziehen .

Käsekuchen mit Kirschen 4 Ei

400 g Sauerkirschen,
1/4 l Kirschsafte,
20 g Stärke,
175 g Zucker,
150 g Butter/Margarine,
1 P. Vanillinzucker,

4 Ei,

50 g Grieß,
1 El Zitronenschale (unbeh.),
2 El Zitronensaft,

1 kg Magerquark,

1 P. Backpulver,
1 El Puderzucker.

Die Sauerkirschen waschen und entsteinen. In einem Durchschlag gut abtropfen lassen. 3 El Kirschsafte und die Stärke glatt rühren. Den übrigen Saft und 25 g Zucker aufkochen, mit der angerührten Stärke binden, nochmals gut aufkochen. Die Kirschen unterheben und das Kompott etwas auskühlen lassen. Weiche Butter/Margarine, 150 g Zucker und Vanillinzucker sehr schaumig rühren. Die Ei nacheinander unterrühren. Grieß, Zitronenschale und -Saft, Quark und Backpulver unterrühren. Eine Springform fetten, den Boden mit Mehl bestäuben, den Rand mit Backpapier auslegen. 2/3 der Quarkmasse hineingeben. Das Kirschkompott darauf verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand freilassen. Die übrige Quarkmasse darauf verteilen. Bei 160 °C auf der 2. Schiene von unten 1 1/2 Std. backen. In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Käsekuchen mit Obsthaube 4 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Fett u. Paniermehl für die Form

4 Ei (Gr. M)

125 g weiche Butter
100 g + 75 g + 75 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker

1 kg Magerquark,

4 El Milch

80 g Grieß

2 Ei Saft u. abgeriebene Schale
von 2 unbehandelten Zitronen
1 Prise Salz,
300 g Erdbeeren
ca. 350 g Rhabarber
200 ml Kirschsafte
40 g Speisestärke
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Springform (26 cm 8) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Ei trennen. Butter, 100 g Zucker und 1 Vanillin-Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Quark, Milch, Grieß, Zitronensaft und -schale unterrühren.
2. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Quarkmasse heben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. 5-10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. In der Form auskühlen lassen.
3. Erdbeeren waschen, putzen. Rhabarber putzen, waschen. 200 g Rhabarber abwiegen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Erdbeeren grob würfeln. Beides mit Kirschsafte und 1 Vanillin-Zucker aufkochen und ca. 1/2 Minute köcheln. 75 g Zucker einrühren. Stärke und 100 ml kaltes Wasser glatt rühren, ins Kompott rühren, ca. 1 Minute köcheln. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen.
4. Evtl. einen Tortenring um den Käsekuchen schließen. Kompott darauf füllen, auskühlen und fest werden lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.
Dazu schmeckt milder Joghurt.

Zubereitungszeit: 2 Std. (Wartezeit ca. 9 Std.)

entnommen kochen & genießen

Käsekuchen mit Pfirsichen 3 Ei

Zutaten
Mürbteig:
300 g Mehl
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
200 g Butter

1 Ei

Creme:

1 kg Speisetopfen

200 g Creme fraiche

2 Ei

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

50 g Speisestärke

Saft von einer halben Zitrone

400 g frische Pfirsiche

Zubereitung

Das Mehl, den Zucker, den Vanillinzucker, die Butter und das Ei zu einem glatten Mürbteig verkneten, in einer Form (ca. 28cm Durchmesser) verteilen und dabei eine ca. 3cm hohen Rand formen. Dieses für 1 bis 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen den Topfen mit der Creme fraiche, den Eiern, dem Zucker, dem Vanillinzucker, der Speisestärke und dem Zitronensaft gut verrühren. Die Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, halbieren und entsteinen. Auf den gekühlten Teig die Hälfte der Creme gießen, dann die Pfirsichhälften darauf legen und die restliche Creme darübergießen. Den Kuchen auf der untersten Ebene des Backofens bei ca. 180°C backen lassen, bis er goldgelb ist. Danach noch ca. 5 Min in der Form lassen.

Käsekuchen mit Pfirsichen 4 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

250 g Mehl

75 g + 150 g Zucker

1 Prise Salz

2 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Msp. Backpulver

4 Ei (Gr. M)

125 g + 75 g Butter/ Margarine

1 Zitrone

5 reife Pfirsiche (a ca. 135 g)

750 g Speisequark (20 % Fett)

1 P Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (zum Kochen; für 1/2 l Flüssigkeit)

1-2 TL Puderzucker

nach Belieben Zitronenmelisse zum Verzieren

Zubereitung

1. Mehl, 75 g Zucker, Salz, 1 Vanillin-Zucker, Backpulver, 1 Ei und 125 g kaltes Fett in Stücken erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen verkneten, Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, Schale fein abreiben. Saft auspressen. Pfirsiche waschen, halbieren und Steine herauslösen. Mit 2-3 El Zitronensaft beträufeln.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zum Kreis (ca. 34 cm Ø) ausrollen. In eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) legen. Rand ca. 4 cm hochdrücken. Boden mehrmals einstechen.
4. Für die Quarkcreme 3 Ei trennen. 75 g Fett, 1 Vanillin-Zucker, Salz und 150 g Zucker cremig rühren. Die Eigelb nacheinander unterrühren. Quark und Zitronenschale unterrühren. Puddingpulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen und portionsweise unter die Quarkcreme heben.
5. Pfirsiche trocken tupfen. Ca. 1 cm Quarkcreme gleichmäßig auf dem Boden verteilen, Pfirsiche mit den Schnittflächen nach unten leicht in die Quarkcreme drücken. Restliche Quarkcreme darauf verteilen und glatt streichen.
6. Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 1/4 Stunden backen. Evtl. mit Pergament abdecken. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 410 kcal/1720 kJ.

Eiweiß 13 g,

Fett 20 g,

Kohlenhydrate 45 g

Bella Nr. 30/03

Käsekuchen mit saftigen Himbeeren 5 Ei M

Zutaten für 12 Stücke:

225 g Butter

270 g Mehl

275 g Zucker

2 Tüte. Vanillezucker

5 Ei

Salz

70 g Hartweizengrieß

1 Tüte. Vanillepudding-Pulver (f 1/2 l Milch, z. Kochen)

1 kg Magerquark

3 Ei Zitronensaft
200 g TK-Himbeeren
2 Ei Puderzucker

Zubereitung.

1. 100 g Butter, 250 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Tüte. Vanillezucker, 1 Ei, Salz, 1 Ei kaltes Wasser zu Teig kneten. In Folie wickeln, ca. 60 Min. kalt stellen. Teig rund (8 ca. 36 cm) ausrollen und eine Springform (8 26 cm) damit auslegen. Teig am Rand ca. 5 cm hoch andrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und kalt stellen,
2. 125 g Butter, 200 g Zucker. 1 Tüte. Vanillezucker cremig rühren. 4 Ei trennen. Eigelb nacheinander unterrühren. Grieß mit Puddingpulver vermengen. Mit Quark und Zitronensaft in die Butter-Ei-Masse rühren, Eiweiß steif schlagen, unterheben. Gefrorene Himbeeren mit übrigen. Mehl vermengen, unter Käsekuchenmasse rühren. In die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. backen. Rand mit einem Messer lösen und im ausgeschalteten Backofen ca. 30 Min. ruhen lassen. Auf einem Gitter in der Form auskühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 90 Min.

pro Stück 450 kcal/1890 kcal

Elektroherd: 175°

Gasherd Stufe 2

Umluft 155°

Extra:

Verfeinern Sie den Teig mit 1 Ei Rum oder Rum-Aroma

Schöne Woche Nr. 39/03

Käsekuchen sehr fein 4 Ei

Zutaten für den Teig:

200 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Prise Salz

1 P. Vanillezucker

etwas geriebene Zitronenschale

1 Ei

60 g Zucker

100 g Butter

Quarkmasse:

3 Eigelb

100 g Zucker
1 El Vanillezucker
100 g Butter

1 Becher Sahne

500 g Magerquark
25 g Speisestärke

3 Eiweiß

1 Prise Salz
1 kleine Dose Pfirsiche (frische Pfirsiche ohne Haut sind aber besser geeignet)

Zubereitung:

Die Teigzutaten zu einem Mürbteig verarbeiten, in ein feuchtes Küchentuch wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig in eine gefettete Springform geben, den Rand dabei hochdrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Pfirsiche abtropfen lassen, in Spalten schneiden und auf dem Boden verteilen. Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die handwarme Butter und die Sahne zufügen und kräftig schlagen. Den Quark zufügen und gut verrühren. Dann die gesiebte Speisestärke mit dem Salz und die zu Schnee geschlagenen Eiweiße vorsichtig unterheben. Die Quarkmasse auf den Teig geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50-60 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Kirsch-Käsekuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Stücke
150 g. Mehl
1 Prise Salz
225 g. Zucker

5 Ei

130 g. Butter

500 g. Magerquark

1 Tüte. Vanillepuddingpulver
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Glas Sauerkirschen
1 El Puderzucker Erbsen zum Blindbacken

Springform 26 Ø

Und so geht's! 1 Ei trennen. Mehl, 50 g. Zucker, Salz, Eigelb, 100 g. Butter und 1 El Eiswasser glatt kneten. Teig 30 Minuten kalt stellen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte auswellen und in einer gefetteten Springform auslegen. Boden mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und Erbsen einfüllen. Bei 200°C ca. 20 Minuten backen. Kirschen abtropfen lassen, restliche Butter schmelzen. Restliche Ei trennen. Eigelb, 150 g. Zucker, Quark, Puddingpulver und Zitronenschale verrühren. Eiweiß und restlichen Zucker steif schlagen. Erst die Butter, dann den Eischnee unterheben. Erbsen und Backpapier vom Boden nehmen. Hälfte Quarkmasse einfüllen. Einige Kirschen darauf verteilen und mit restlichen Quark bedecken. Rest Kirschen darauf geben. Backzeit bei 175 °C ca. 45 Minuten. 10 Minuten im Ofen ruhen lassen, nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben. --- im Internet gefunden

Kokos Käsekuchen mit Himbeeren 5 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

250 g Mehl
150 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz

5 Ei (Gr. M)

1 kg Magerquark

125 g Schlagsahne

1 Päckchen Puddingpulver" Vanille Geschmack" (für 1/2 l Milch)
450 g tiefgefrorene Himbeeren
100 g Kokosraspel
evtl. Kokosraspel zum Verzieren

Zubereitung

1. Mehl, Butter, 100 g Zucker, Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Übrige Ei und restlichen Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren. Eine Springform (26 cm Ø) fetten.

3. Hälfte Teig rund (26 cm Ø) ausrollen, in die Form legen. Übrigen Teig zu einem 4 cm breiten Streifen ausrollen an den Rand setzen und andrücken.

Boden mehrmals einstechen. Himbeeren und Kokosraspel darauf verteilen.

4. Creme darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen. Kuchen ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Auskühlen lassen. Kuchen evtl. mit Kokosraspel bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

Pro Stück ca. 330 kcal E 14 g, F 17 g, KH 31 g

Mini Nr. 17/03

Kokos-Käsekuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

250 g Back-Mehl (z. B. Goldpuder),

80 g Zucker,

180 g Butter,

1 Ei.

Für die Füllung:

1 P Kokos-Füllung (z. B. Goldpuder),

7 Ei Milch,

1 Dose Mandarinen (315 ml),

4 Ei,

750 g Schmand,

abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone,

125 g Zucker,

3 Ei Speisestärke,

Zitronenmarmelade

1. Mehl, Zucker, Butter und Ei zu einem Teig verarbeiten und in Folie gewickelt 30 Minuten kalt stellen. Mit 2/3 des Teiges den Boden einer gefetteten Springform auslegen und bei 175° Grad 10 Minuten vorbacken. Den restlichen Teig zu einer Rolle drehen und als Rand in die Form drücken.

Die Kokos-Füllung mit Milch nach Anweisung zubereiten.

2. Mandarinen abtropfen lassen. Die Ei trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Schmand, Zitronenschale und -Saft, Zucker, Stärke und Kokosmischung verrühren, Eischnee unterheben. 3 Ei der Schmandcreme auf dem Teigboden verteilen, Mandarinen darauf geben. Die übrige Creme darüber streichen. Bei 175 Grad 70 bis 80 Minuten backen.

3. Evtl. nach der Hälfte der Backzeit abdecken. Den noch warmen Kuchen mit Zitronenmarmelade bestreichen.

Kokos-Käsekuchen mit Himbeeren 5 Ei

Zutaten:

250 g Mehl
150 g Butter
200 g Zucker

5 Ei

1000 g Magerquark

125 g Schlagsahne

1 P. Puddingpulver Vanille-Geschmack (für 500 ml Flüssigkeit zum Kochen)
450 g tiefgefrorene Himbeeren
100 g Kokosraspel

Mehl mit Butter, 100 g Zucker und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. kalt stellen. Eine Springform mit Backpapier belegen. Die Hälfte des Teiges ausrollen und in die Form legen. Restlichen Teig zu einem 4 cm breiten Streifen ausrollen, an den Rand setzen und etwa andrücken. Boden mehrmals einstechen.

4 Ei mit 100 g Zucker cremig rühren. Dann Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren. Tiefgefrorene Himbeeren und Kokosraspel auf den Boden verteilen. Quarkcreme darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Luftiger Aprikosen Käsekuchen 4 Ei

Für ca. 12 Stücke:
Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
Salz
75 g Zucker
180 g Butter

1 Ei

Für die Füllung:

500 g Aprikosen (frisch oder aus der Dose)
1 unbehandelte Zitrone

3 Ei

200 g Zucker

350 g Magerquark

150 g Mascarpone (oder Doppelrahm-Frischkäse)

1 Tüte. Vanillepuddingpulver

Außerdem:

·Mehl zum Ausrollen

1 Springform (28 cm)

Fett

Backpapier für die Form

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Puderzucker zum Bestäuben

Mürbeteig:

1. Mehl mit 1 Prise Salz, Zucker, Butter und Ei verkneten. Ist der Teig bröselig, löffelweise Wasser zufügen, bis er geschmeidig ist. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 60 Min. kalt stellen.
2. Ofen auf 175 Grad vorheizen. 2/3 des Teigs auf bemehlter Fläche rund ausrollen.
3. Springform fetten und mit Mürbeteig auskleiden. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten beschweren, ca. 15 Min. blind backen.

Füllung:

1. Aprikosen abrausen, entsteinen. Dosenfrüchte abtropfen lassen. Zitrone heiß waschen, Schale abreiben, Saft auspressen.
2. Ei trennen. Das Eiweiß und 50 g Zucker steif schlagen.
3. Quark sowie Mascarpone, 150 g Zucker, Puddingpulver, Zitronenschale, 1-2 El -Saft und die Eigelbe verrühren. Eischnee behutsam unterheben.

Fertigstellung:

1. Mürbeteigboden aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Boden mit Aprikosen belegen. Käsemasse auf die Früchte streichen. Bei 175 Grad etwa 35 Min. backen.
2. Das letzte Mürbeteig Drittel auf bemehlter Fläche ausrollen, 5 mm breite Streifen ausrädeln.
3. Kuchen aus dem Ofen nehmen, 5 Min. ruhen lassen. Die Teigstreifen gitterförmig auflegen, dann 20 Min. weiterbacken.
4. Kuchen abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Kühlen: mindestens 60

Backen: ca. 70 Minuten

Tipp:

Der Kuchen schmeckt noch feiner, wenn Aprikosen vor dem Entsteinen mit kochendem Wasser überbrüht und gehäutet werden.

Mandarinen Käsekuchen I 4 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g Butter/Margarine

2 Dosen (314 ml) Mandarin-Orangen

1 kg Magerquark

4 Ei (Gr. M)

100 g Grieß

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 P Puddingpulver " Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)

2 TL Backpulver

geriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone

ca. 75 g Kokosraspel

Fett für die Form

Zubereitung

1. Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mandarinen abtropfen lassen. Quark, Ei, Grieß, Zucker, Vanillin-Zucker, Puddingpulver, Backpulver, Zitronenschale und -Saft mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Flüssiges Fett zufügen und unterrühren. Mandarinen unterheben.
2. Käsemasse in eine gefettete und mit Kokosraspeln ausgestreute Springform (26 cm Ø; gut verschließbar) füllen und glatt streichen. Im heißen Backofen (E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas Stufe 2) 1-1 1/4 Stunden backen. Käsekuchen in der Form etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Auskühlen lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne mit gerösteten Kokosraspeln.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 340 kcal/ 1420 kl., Eiweiß 15 g, Fett 13 g, Kohlenhydrate 39 g

Bella Nr. 10/04

Mandarinen Quark Kuchen II 4 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke:

900 g Quark

4 Ei Öl

4 Ei

200 g Zucker

200 g Mehl

1 1/2 TI Backpulver

100 g Butter

250 g Sauerrahm

1 Tüte. Puddingpulver

1 TI abger. Zitronenschale

1 Dose Mandarinen (580 ml)

150 g Quark, Öl, 1 Ei, 50 g Zucker, Mehl, 1/2 TI Backpulver verkneten.

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

3 Ei trennen. Butter, 150 g Zucker schaumig rühren, Eigelbe unterrühren.

750 g Quark, Sauerrahm, Pudding- und 1 TI Backpulver verrühren, unterziehen. Eiweiß steif schlagen, mit

Zitronenschale, Hälfte der abgetropften Mandarinen unterheben.

Form (Ø 26 cm) fetten, mit Teig auskleiden, Masse einfüllen, übrige

Früchte darauf geben.

60 Min. backen.

Zuber. ca. 30 Min.

Backen ca. 60 Min.

Glücks Revue Nr. 41/03

Prinzesskuchen 4 Ei

Tei:

100 g Zucker

100 g Margarine

2 Ei

300 - 325 g Mehl

1 TI Backpulver

Belag:

400 g Magerquark

2 Ei

75 g Zucker

50 g Margarine

1 geh. Tl Speisestärke
2 große Dosen Aprikosen

Vanillecreme:

400 ml Milch

1 1/2 Tüte. Puddingpulver (Vanillegeschmack)
3 geh. El Zucker
25 g Hartfett
100 g Butter
50 g Margarine
1 Tüte. rote Götterspeise

75 g bittere Schokolade

1 El Öl

Ei, Zucker, Margarine verrühren. Mehl mit Backpulver unterkneten. Den Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen. Weiche Margarine, Zucker, Speisestärke und Quark verrühren und die Ei untermischen. Auf den Teig streichen und die sehr gut abgetropften Aprikosenhälften mit der Rundung nach unten in den Quarkbelag setzen und backen.

Aus 400 ml Aprikosensaft, Zucker nach Geschmack und Götterspeisenpulver eine Götterspeise herstellen und kurz vor dem Gelieren über den abgekühlten Kuchen streichen. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen und das Hartfett hineinrühren. Erkalten zu der schaumig geschlagenen Butter/Margarine geben. Die Creme auf die Götterspeise streichen und mit Kamm darüber fahren. Schokolade mit Öl zerlassen und mit einem Teelöffel dünne Schokolinien über den Kuchen ziehen.

Backzeit: 25 - 30 Minuten
Hitze: 180 - 200 °C

Quark-Mandarinenkuchen 2 Ei

(28 cm Springformform)
Boden: Knetteig
80 g Butter
80 g Zucker
1/2 Tüte Vanillezucker,

1 Ei

170 g Mehl,
1 Tl. Backpulver

Belag:

500 g Quark

125 Zucker

1 Ei

3/4 Tasse Öl

1/4 1 Milch

1 Tüte. Sahnepudding

2 Dosen Mandarinen

1 Tüte. Tortenguss

Knetteig zubereiten und in die Form drücken.

Quark, Zucker, Ei, Öl, Milch, Sahnepudding mischen und darauf geben.

Die Mandarinen gleichmäßig auf dem Belag verteilen.

Bei 175 Grad etwa 65 Min. backen.

Wenn der Kuchen kalt ist mit dem Saft der Mandarinen einen Tortenguss herstellen und auf dem Kuchen verteilen.

Quarkkuchen mit Heidelbeeren 5 Ei

Zutaten Für den Teig:

230 g Mehl

2 Ei Speisestärke

125 g kalte Butter in Würfeln

75 g Zucker

1 Ei

Für den Belag:

500 g Heidelbeeren (frisch, TK oder Glas)

10 Mandelmakronen (Amaretti)

4 Ei (Größe M)

500 g Speisequark

100 g Zucker

abger. Satt und Schale einer unbeh. Limette

2 Ei Speisestärke

Salz

2 Ei Puderzucker

Zubereitung

1. Mehl, Speisestärke, Butterwürfel, Zucker, Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln, ca.30 Min. kalt stellen.
2. Frische Heidelbeeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen. Tiefgefrorene Früchte auftauen, Ware aus dem Glas abtropfen lassen. Die Amaretti in einen Plastikbeutel geben und mit einer Kuchenrolle zerbröseln. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Für den Belag 2 Ei trennen. Quark, Zucker, Limettensaft -schale und Speisestärke in eine Schüssel geben. 2 ganze Ei und 2 Eigelb unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eischnee auf die Quarkmasse geben, mit einem großen Schneebesen unterheben.
4. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm) geben, dabei einen Rand hochziehen. Brösel auf den Teig streuen, Beeren darauf geben. Quarkmasse darauf verstreichen. Kuchen auf der unteren Einschubleiste ca. 40 Min. backen. Dann auf der mittleren Schiene in 15-20 Min. fertig backen. In der Form auskühlen lassen. Aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Zupfkuchen mit Kirschen 8 Ei

Zutaten:

450 g Mehl,
2 Päckchen Vanillin - Zucker,
500 g Zucker,
1 Prise Salz,
35 g Kakao,
1 Päckchen Backpulver,
400 g Butter/Margarine,

8 Ei,

2 Gläser (a' 720 ml) Sauerkirschen,

1,5 kg Magerquark,

1 ½ Päckchen (50 g) Puddingpulver „Vanille Geschmack“, Sahne und Kakao zum Verzieren

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, 1 Päckchen Vanillin - Zucker, 200 g Zucker, Salz, Kakao und Backpulver mischen. 275 g weiches Fett und 2 Ei zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Für die Quarkmasse 125 g Fett schmelzen. Kirschen abtropfen lassen. Quark, 300 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin - Zucker, 6 Ei, Puddingpulver und Fett verrühren. Eine Fettpfanne fetten. Ca. $\frac{3}{4}$ des Teiges in Blechgröße ausrollen und gleichmäßig in die Fettpfanne drücken. Kirschen, bis auf 25 Stück zum Verzieren, darauf verteilen. Quarkmasse

darauf streichen. Rest Teig in Stücke zupfen, auf der Masse verteilen. Zupfkuchen im vorgeheizten Backofen (E - Herd 175°) 50 - 60 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuchen mit Sahnetuffs und den restlichen Kirschen verzieren, mit Kakao bestäuben.

Kuchen Sahne

Käsekuchen mit Pflaumen Sahne 3 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke
100 g weiche Butter/Margarine
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker

3 Ei (Gr. M)

60 g Grieß
40 g Speisestärke

750 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
20 g Mandelblättchen

300 g Schlagsahne

250 g Pflaumenmus
1 TI Puderzucker
Backpapier

Zubereitung

1. Fett, Zucker und 1 Vanillin-Zucker cremig schlagen. Ei trennen. Eigelb nacheinander unterziehen. Grieß und Stärke unterrühren. Quark, Zitronenschale und -Saft zugeben und alles verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
2. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Käsekuchen etwas abkühlen lassen. Dann den Springformrand entfernen. Auskühlen lassen.
3. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen und dabei 1 Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Pflaumenmus gleichmäßig auf den Käsekuchen streichen. Sahne locker darauf verteilen. Mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp.

Wenn Sie mögen, können Sie das Pflaumenmus auch mit 1-2 El Pflaumenschnaps aromatisieren.

Zubereitungszeit ca. 1 4/2 Std. (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca.

390 kcal/1630 kJ.

Eiweiß 11 g,

Fett 21 g,

Kohlenhydrate 40 g

Bella Nr. 6/04

Kuchen Schokolade

After-Eight-Käsekuchen 4 Ei

175 g After-Eight (gekühlt)

300 g Butterkekse

100 g Margarine

4 Ei

160 g Zucker

2 Pack. Vanillinzucker

500 g Schichtkäse

250 g Dickmilch

3 Essl. Speisestärke

60 g Schokostreusel

Eine Springform (Durchmesser 26 mm) mit Backpapier auslegen. After Eight in kleine Stückchen schneiden und Butterkekse zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Butterkeksbröseln vermischen, in die Springform füllen und fest als Boden andrücken. Backofen auf 175 °C vorheizen. Ei trennen und Eiweiße steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Eigelbe, Zucker, Vanillinzucker, Schichtkäse und Dickmilch verrühren. Eischnee, Schokostreusel und After-Eight-Stückchen dazugeben und unterheben. Masse in die Springform geben und Kuchen ca. 65 Minuten backen.

Käsekuchen mit Schoko-Tröpfchen 7 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

7 Ei (Größe M)

175 g Butter
250 g Zucker
200 g Mehl
Fett für die Form

500 g Magerquark

1 Tüte. Puddingpulver" Vanille Geschmack" (für 500 ml Milch)

75 g Schoko-Tröpfchen

75- 100 g Halbbitter-Kuvertüre

ca. 1 TI Puderzucker
Backpapier
ca. 750 g Trockenerbsen zum Blindbacken

Zubereitung

1. 1 Ei trennen, 125 g Butter, 50 g Zucker, Mehl, Eigelb und ca. 1 Esslöffel kaltes Wasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen, Mürbeteig rund ausrollen (ca. 35 cm Ø) und eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auslegen, sodass der Rand 4-5 cm hoch ist. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier belegen. Erbsen einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15-20 Minuten backen.
2. Übrige Butter schmelzen, abkühlen lassen. Übrige Ei trennen. Gesamtes Eiweiß steif schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen. Quark, restlichen Zucker, alle Eigelbe und Puddingpulver verrühren. Flüssige Butter unterrühren. Schoko-Tröpfchen und zum Schluss Eischnee unter die Masse ziehen,
3. Boden aus dem Ofen nehmen, Erbsen mit dem Backpapier herausnehmen. Quarkmasse in der Form glatt streichen. Bei 175 °C ca. 45 Minuten backen, Den Käsekuchen in der Form vollständig auskühlen lassen.
4. Kuvertüre schmelzen. Auf ein kaltes Marmor- oder Porzellanbrett streichen und fest werden lassen. Mit einem Spachtel zu Röllchen schieben. Röllchen auf dem Kuchen verteilen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 300 kcal E9 g, F15 g, KH34 g

Marmor - Käsekuchen 4 Ei

Zutaten:

2 Ei Semmelbrösel

1 kg Magerquark

4 Ei

Salz

125 g weiche Butter

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1/2 P. Backpulver

1P. Vanillepudding

4 Ei Grieß

abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Zitrone

100 g gesiebtetes Kakaopulver

Zubereitung: Springform (26 cm) fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Ei trennen, Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen.

Eigelbe, Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Das Back- und Soßenpulver, Grieß, Zitronenschale und -Saft einrühren.

Zuerst den Quark, dann portionsweise Eischnee unterheben.

Käsemasse halbieren, Kakaopulver unter eine Hälfte rühren, dann beide nebeneinander in die Backform füllen. Mit einem Löffelstiel marmorieren.

Backen:

Bei 170° C ca. 1 Stunde backen.

Russischen-Zupfkuchen II 4 Ei

Teig:

250 g Mehl

125 g weiche Butter

125 g Zucker

25 g Kakao

1 Ei

1/2 Tüte. Backpulver

Füllung:

125 g weiche Butter

125 g Zucker

500 g Magerquark

1 Tüte. Vanillezucker
1/2 Tüte. Vanillepuddingpulver
1 El Zitronensaft

3 Ei

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen, 3/4 in eine gefettete Springform geben, Rand hochziehen.

Für die Füllung Zucker, Butter und EIGELB schaumig schlagen, die restlichen Zutaten unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben, auf dem Kakaoboden verteilen. Den restlichen Teig in dünne Stückchen reisen und auf der Quarkmasse verteilen.

Backzeit: ca. 50 Min. / 200 °

Russischer Zupfkuchen I 5 Ei

Zutaten für den Knetteig:

300 g Mehl
180 g Zucker
200 g Butter

2 Ei

40 g Kakao
1 Päckchen Backpulver

Zutaten für die Füllung:

70 g Butter
150 g Zucker

3 Ei

1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

1 Becher süße Sahne

1 Pfund Quark

2 El Mondamin

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine große Schüssel geben. Zucker zusammen mit dem gesiebten Kakao dazugeben. Schließlich Butter und Ei dazugeben und alles verkneten. 1/4 des Teiges wegstellen. Mit dem Rest eine eingefettete Springform auskleiden.

Butter schaumig rühren und dann nacheinander alle anderen Zutaten für die Füllung hineinrühren. Die Füllung in die Form füllen. Stücke des weggestellten Teiges darauf geben.

Zum Schluss wird der Kuchen ca. 1h bei 180° C gebacken.

Russischer Zupfkuchen 4 Ei

Ø 28 cm Springform

500 g Quark

180 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

180 g zerlassene Butter o. Margarine

40 g Vanillepuddingpulver o. 60 g Grieß

3 Ei

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

400 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

200 g Zucker

200 g zerlassene Butter o. Margarine

30 g Kakaopulver

1 Ei

Alle Zutaten miteinander verkneten (wird ziemlich fest). Die ½ des Teiges auf dem Boden der gefetteten Springform gleichmäßig verteilen. Die Quarkmasse eingießen. Die andere ½ des Teiges in kleine Stücke bröckeln und aus der Quarkmasse verteilen. Bei ca. 150°C ca. 50 - 60 Min. in Heißlufttherd backen. (bei Ober- und Unterhitze ca. 180°C)

Schoko Kirsch Käsekuchen 4 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für ca. 12 Stücke

1 Glas (680 ml Sauerkirschen

75 g Butter oder Margarine

175 g Zucker

4 Ei (Größe M)

75 g Mehl

1 TI Kakaopulver
1 TI Backpulver
Grieß
2 Eigelb (Größe M)

500 g Schichtkäse

250 g Magerquark

1 P Puddingpulver" Vanille-Geschmack"(für 1/2 l Milch; zum Kochen)

250 g Schlagsahne

1 Päckchen Vanillin-Zucker

50 g Zartbitter-Schokolade

evtl. Minze zum Verzieren

Zubereitung

1 . Kirschen gut abtropfen lassen. Fett und 75 g Zucker cremig rühren. 2 Ei einzeln unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, unterrühren . Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten und mit Grieß ausstreuen. Teig in der Form glatt streichen.

2. Restliche Ei, Eigelb und übrigen Zucker schaumig schlagen. Schichtkäse, Quark und Puddingpulver einrühren. Ca. 10 Kirschen zum Verzieren beiseite legen. Quarkmasse und übrige Kirschen in der Form auf den Teig geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° ca. 1 Stunde backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen,

3. Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Sahne auf den Kuchen streichen. Die Hälfte der Schokolade im Wasserbad schmelzen. Restliche Schokolade mit einem Sparschäler fein hobeln. Die geschmolzene Schokolade in einen Gefrierbeutel geben. Eine Ecke abschneiden und Schokoladenstreifen auf den Kuchen spritzen. Mit Schokoladen hobeln, Kirschen und eventuell Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 350 kcal

E 13 g,
F 19 g,
KH 34 g
Mini Nr. 2/02

Schoko-Käsekuchen 4 Ei

Teig:

150 g Mehl
1 TI Backpulver

75 g Zucker
100 g Haselnüsse
125 g Butter

1 Ei

Belag:

750 g Magerquark
180 g Zucker
1 Vanillin-Zucker

3 Ei

150 ml Öl

400 ml Milch

1 Schokoladenpudding-Pulver

Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedriger und dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten (die Hände tun es auch!). Mit dem Knetteig eine Springform (Durchmesser 26 cm) auslegen.

Für den Belag den Quark mit Eiern, Zucker Vanillin-Zucker, Öl und 2/3 der Milch gut verrühren. Schokoladen-Pudding mit der restlichen Milch anrühren und zum Schluss zufügen. Die Masse (ist relativ flüssig!) auf den Teig geben. Kuchen ca. 70 Minuten bei 150 Grad (Umluft, 175 Grad bei Ober- und Unterhitze) backen. Nach dem Backen noch 10 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen, anschließend herausnehmen und in der Form (am besten über Nacht) auskühlen lassen. Dazu noch Schlagsahne.

Schokoladelebkuchen mit Mascarponecreme 3 Ei

Zutaten für 12 Stücke:

175 g Butter/ Margarine
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz

3 Ei (Gew.-KI. M)

55 g Halbbitterkuvertüre
200 g Mehl
1 Ei Kakaopulver
1/2 Päckchen Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse

2-3 Ei Schlagsahne

Für den Belag und Dekoration:

4 Blatt weiße Gelatine

250 Schlagsahne

2 Ei Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Sahnefestiger

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

1-2 Ei Zitronensaft

1 Glas (425 ml) stückige Apfelmus

75 g Zartbitterkuvertüre

1 Dose (213 g) Kirschäpfel mit Stiel

1 Ei geraspelte Schokoladenlocken

Zubereitung:

1. Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz cremig rühren. Ei nach und nach zufügen. Kuvertüre schmelzen, anschließend langsam in den Teig einlaufen lassen. Mehl, Kakao, Backpulver und Haselnüsse mischen und esslöffelweise unterrühren. Zum Schluss die flüssige Sahne zufügen. Teig in eine gefettete Obstbodenform (30 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

2 Für den Belag Gelatine einweichen. Schlagsahne steif schlagen, Zucker, Vanillinzucker und Sahnefestiger mischen und beim Schlagen einrieseln lassen. Mascarpone, Zitronensaft und Apfelmus, bis auf 2 Ei mit einer Hälfte der Sahne verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2 Ei Creme verrühren. Anschließend die restliche Mascarponecreme unterrühren. Rest Sahne unterheben. Die Mascarponecreme auf den abgekühlten Obstkuchenboden streichen und ca.1 1/2 Stunden kühl stellen.

3. In der Zwischenzeit Kuvertüre schmelzen. Kirschäpfel zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Schluss das restliche Apfelmus auf der Mascarponecreme verteilen. Die Torte mit den Kirschäpfeln und den Schokoladenlocken verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Arbeitszeit ca. 45 Minuten.

Schokoladen Kirsch Käsekuchen 4 Ei + 2 Eigelb

für 12 Stücke:

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)

75 g Butter

175 g Zucker

4 Ei

75 g Mehl

1 TI Kakao

1 TI Backpulver

2 Eigelb

500 g Schichtkäse

250 g Magerquark

1 Tüte. Vanillepudding-Pulver (f ½ l Milch, z. kochen)

250 g Schlagsahne

1 Tüte. Vanillezucker

50 g Zartbitter-Schokolade

Zubereitung:

1. Kirschen abtropfen lassen. Butter, 75 g Zucker cremig rühren. 2 Ei nacheinander einrühren. Mehl, Kakao, Backpulver sieben, in den Teig rühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben und glatt streichen.
2. 2 Ei, Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Schichtkäse, Quark, Puddingpulver einrühren, Ca. 10 Kirschen zum Verzieren beiseite legen. Käsekuchenmasse und Kirschen einschichten. Mit Kirschen beenden. Im vorgeheizten Backofen ca. 55- 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker einrieseln. Sahne auf den Kuchen streichen. Kalt stellen.
4. Hälfte der Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen. Restliche Schokolade mit einem Gemüseschäler hobeln. Geschmolzene Schokolade in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und Streifen auf die Kuchenoberfläche spritzen. Kuchen mit Schokoladenhobeln und den restl. Kirschen verzieren.

Zubereitung. ca. 90 Min.

pro Stück 350 kcal/1470 kJ

Elektroherd: 175°

Gasherd: Stufe 2

Umluft 155°

Extra:

Zum Verzieren gibt's auch fertige Schoko-Dekor (i. Handel/z. B. Schwar-tau)

Schöne Woche Nr. 39/03

Schokoladenkäsekuchen mit 4 Ei marmoriertem Schmandguss

Zutaten.

Für den Teig:

65 g Butter oder Margarine

65 g Zucker

1 Ei

150 g Weizenmehl

1/2 Tl. Backpulver

Für die Füllung:

100 g Butter oder Margarine

3 Ei getrennt

125 g Zucker

2 El. Kakaopulver

1 El. löslicher Kaffee

1 El. kochendes Wasser

500 g Magerquark

1/2 Tüte. Schokoladenpudding

Für den Guss:

1 Becher Schmand

1 Tl. Zucker

1 Tl. löslicher Kaffee

1 Tl. kochendes Wasser

Zubereitung:

Teigzutaten zu einem Mürbteig verarbeiten und kalt stellen. Danach in eine vorbereitete Springform (26 cm) geben, dabei einen Rand von ca. 2 cm hochziehen.

Für die Käsefüllung Butter mit Eigelb, Zucker und Kakaopulver verrühren. Kaffeepulver in heißem Wasser auflösen und untermischen. Quark, Puddingpulver und Rum untermischen, Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Die Masse auf dem Mürbeteig verteilen und backen.

Backzeit:

60 Min. bei 175 ° (Heißluft)

Danach Schmand und Zucker verrühren und bis auf 2 El. auf den gebakenen Kuchen gießen. Kaffeepulver mit heißem Wasser und anschließend mit dem restlichen Schmand verrühren. Mit einem Löffel tupfenweiße auf den Schmandguss geben, mit einem Stäbchen marmorieren und nochmals backen.

Backzeit:
weitere 5 Min. bei 175 °

Tipp:
Der Kuchen schmeckt am besten am nächsten Tag.

Zebra Käsekuchen 4 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für ca. 16 Stücke

125 g kalte Butter

200 g Mehl

50 g + 200 g Zucker

1 Eigelb + 4 Ei (Gr. M)

1 Prise Salz

Fett für die Form

150 g Halbbitter-Kuvertüre

1 kg Magerquark

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)

200 g Schlagsahne

1 Päckchen Vanillin-Zucker

50 g Vollmilch-Kuvertüre

1 TI Puderzucker

Zubereitung

1. Kalte Butter in Stücken, Mehl, 50 g Zucker, Eigelb und Salz erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. 2/3 des Teiges auf einen gefetteten Springformboden (26 cm Ø) ausrollen. Restlichen Teig zur Rolle formen, an den Rand legen und ca. 4 cm hoch drücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kalt stellen.
3. Halbbitter-Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. 4 Ei und 200 g Zucker cremig rühren. Quark und Puddingpulver einrühren. Masse halbieren. Hälfte der Quarkmasse eslöffelweise unter die flüssige Kuvertüre rühren. Schokoquarkmasse auf den Boden streichen. Heile Masse auf die dunkle Masse geben und glatt strei-

chen. im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 1-1 1/4 Stunde backen. Ca. 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Dann in der Form auskühlen lassen.

4. Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Sahnestreifen an den Rand der Torte spritzen. Vollmilch-Kuvertüre grob hacken und in einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und "Zebrastreifen" auf die Sahne spritzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

Wartezeit ca. 1 Std.

Pro Stück ca.

350 kcal/1470 kJ.

Eiweiß 13 g,

Fett 17 g,

Kohlenhydrate 35 g

Bella Nr. 6/04

Zebrakäsekuchen 2 Ei

Mürbeteig:

400 g Mehl

180 g Zucker

200 g Butter

2 TI Kakao

etwas Zimt

2 Ei

Füllung:

750 g Quark

2 Becher Schmand

2 Ei

150 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

1 Tüte. Vanillepuddingpulver

1 kleine Tasse Öl

Für die Füllung alle Zutaten verrühren und in 2 Hälften teilen, unter die eine Hälfte 1 1/2 Ei Kakao rühren.

Mürbeteig in 28 cm Springform geben, Rand andrücken und löffelweise einmal helle Füllung und darauf einen Löffel dunkle geben. Immer so weiterfahren, bis beide Massen verbraucht sind.

Backen:

Bei 180° C ca. 45 - 50 Min. backen.

Zupfkuchen 6 Ei

1 Vanillinzucker
250 g Zucker
250 g Butter

3 Ei

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 gehäufte El Kakao

Für den Teig den Zucker mit den Eiern und der zerlassenen Butter verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao mischen und nach und nach untermengen, einen festen Teig kneten.

1 kg Quark

150 ml Milch

3 Ei

200 g Zucker
1 Vanillinzucker
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
1 Päckchen Vanillinpudding

zur gleichmäßigen Masse verquirlen.

Den Teig halbieren, erste Hälfte in die gefettete Springform, einen dünnen Rand formen.

Quarkmasse darauf verteilen, zweite Hälfte des Teiges in großen Streuseln so darauf, dass sie zum Teil im Quark versinken.

Bei 150°C ca. 1 1/2 Stunden

Kuchen Streusel

Apfel Streusel Käsekuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Stücke:

3 Ei

180 g Butter
250 g Mehl
200 g Zucker
1/2 Tüte. Backpulver
150 ml Zitronensaft
750 g Apfel

375 g Magerquark

2 Ei Grieß
Hagelzucker zum Bestreuen

Zubereitung.

1 Ei trennen. Eiweiß beiseite stellen. 120 g Butter schmelzen. Mehl, 125 g Zucker und Backpulver mischen. Eigelb, 4 El Zitronensaft, flüssige Butter zufügen. Zu Streuseln verkneten.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Mit 5 El Zitronensaft beträufeln. 2/3 der Streusel in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben und fest andrücken. 2 Ei trennen. 60 g Butter, 75 g Zucker schaumig rühren. Übrigen Zitronensaft, Quark, Eigelb und Grieß zufügen und alles gut verrühren. Alle 3 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Masse auf den Streuselboden streichen. Apfel darauf verteilen. Restliche Streusel über den Kuchen streuen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten goldbraun backen. Eventuell vorher mit Alufolie zudecken, damit die Oberfläche nicht zu sehr bräunt. Auskühlen lassen. Aus der Springform lösen, mit Hagelzucker bestreut servieren.

Zubereitung: . ca. 105 Min.

pro Stück 330 kcal/1380 kJ

Elektroherd. 200°
Gasherd Stufe 3
Umluft 180°

Extra.

Servieren Sie dazu frische Sahne mit etwas Eierlikör

Schöne Woche Nr. 39/03

Fruchtiger- Quark- Streuselkuchen 5 Ei

250 g Mehl,
125 g Butter,

1 Ei,

100 g Zucker,
Backpulver,
Vanillezucker.

750 g Quark,

4 Ei,

100 g Zucker,
Vanille,
Zitronenschale,
3 El. Grieß,
500 g Brombeer - Konfitüre,
100 g Mehl,
50 g Butter,
50 g Zucker,

Mürbteig etwas vorbacken. Margarine darauf verteilen, Quarkmassen darüber. Streusel zuletzt.

Bei 180 ° 60 min backen

Käse - Streusel - Kuchen 5 Eigelb

Streusel:

250 g Mehl,
125 g Zucker,
125 g Butter,
1 P. Vanille - Zucker,
1/2 P. Backpulver,
Saft von 1 Zitrone,

1 Eigelb.

Käsefüllung:

100 g Butter mit
200 g Zucker schaumig rühren,

4 Eigelb,

500 g Quark,

Saft von 1 Zitrone,

1 P. Vanillezucker,
1 EL. Gries unter rühren dazu geben. Zum Schluss den Eischnee von 4 Ei-
weiß unterheben.

Die Hälfte der Streusel in eine gefettete Springform füllen. Käsemasse
darauf und dann den Rest der Streusel.
60 - 70 Minuten bei 190° backen.

Käse Streuselkuchen 6 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

275 g Mehl,
1 TI Backpulver
370 g Zucker,
200 g Butter

6 Ei,

1 Päckchen Vanillin-Zucker,

1 kg Magerquark

1 Päckchen Pudding-Pulver "Vanille-Geschmack" (für ½ l Flüssigkeit)

1. 150 g Mehl und Backpulver, 70 g Zucker, 75 g Butter und Ei verkneten.
Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.
2. Rest Mehl, 75 g Zucker und Rest Butter zu Streusel verarbeiten, kühl
stellen.
3. Rest Ei schaumig schlagen, Rest Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln
lassen. Quark unterrühren. Pudding-Pulver unterrühren.
4. Springform (26 cm) fetten, 2/3 Teig darauf ausrollen. Rest Teig zur
Rolle formen und 2 cm hoch an den Rand drücken. Quark einfüllen, glatt
streichen. Streusel darauf streuen. Bei 175 °C 65 bis 70 Minuten backen.
Rand mit einem Messer lösen, Kuchen bei offener Ofentür 1 Minuten ruhen
lassen. Herausnehmen und auskühlen

Zubereitung ca. 40 Minuten (ohne Back- und Wartezeit).

Pro Stück ca. 330 kcal, E 13 g, F 13 g, KH 40 g

Laura Nr. 17/03

Käse-Streusel mit saftigen Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für ca. 12 Stücke

275 g Mehl
300 g Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
250 g Butter oder Margarine

1 Eigelb (Größe M)

500 g Sauerkirschen
100 g Mandelstifte

4 Ei (Größe M)

500 g Magerquark

125 g Schlagsahne

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
1 P Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für ½ l Milch zum Kochen)
1 Ei Puderzucker
Süßkirschen und Minze zum Verzieren

Mehl, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, 175 g Fett und Eigelb mischen. Mit bemehlten Händen zu Streuseln verarbeiten. Kirschen entsteinen. Mandelstifte goldbraun rösten. Ca. 2/3 der Streusel in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) zu einem glatten Boden andrücken. Kirschen darauf verteilen, dabei einen Rand zwischen Form und Kirschen lassen.

2 Ei trennen und Eiweiß steif schlagen. 75 g Fett, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 150 g Zucker cremig rühren. Nach und nach 2 Eigelb und 2 Ei unterrühren. Quark, Sahne, Zitronenschale und Puddingpulver unterrühren. Eischnee und ca. 2/3 der Mandeln unterheben. Masse auf dem Boden glatt streichen.

Kuchen im heißen Backofen bei 175 °C 65-70 Minuten backen. Nach ca. 15 Minuten der Backzeit die restlichen Streusel auf der Quarkmasse verteilen. Käsekuchen auskühlen lassen.

Übrige Mandeln auf dem Kuchen verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Süßkirschen und Minze verziert servieren. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Zubereitung: ca. 1 1/2 Stunden

kcal/Stück: ca. 520

Fett/Stück: ca. 28 g

Avanti Nr. 27/04

Käsekuchen mit Kirschen und Streusel 4 Ei+ 1 Eigelb

500 g frische oder 1 Glas Sauerkirschen
100 g Mandelstifte, ohne Fett in der Pfanne geröstet

Streusel:

275 g Mehl,
150 g Zucker,
1 Vanille-Zucker,
1 Prise Salz,
175 g Butter,

1 Eigelb,

Quarkfüllung:

75 g Butter,
150 g Zucker,
1 Vanille-Zucker,

500 g Magerquark,

125 g Sahne,

1 Pkg Vanillepuddingpulver,
abger Schale einer ½ Zitrone,

4 Ei,

Die Zutaten für die Streusel erst kurz mit dem Knethaken vermengen. Dann mit den Händen schnell zu Streusel verarbeiten. 2/3 der Streusel in eine gefettete, bebröselte Springform drücken. Die Kirschen darauf verteilen und zum Rand hin etwas Abstand lassen. 2 Ei trennen. Butter und Zucker cremig rühren. Nach und nach 2 Eigelb und 2 Ei dazugeben. Quark, flüssige Sahne, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren. 2 Eiweiß steif schlagen. Mit ca. 2/3 der Mandelstifte unter die Quarkmasse heben. Auf die Kirschen streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 175°C, ca. 15 Min backen. Rest Streusel drauf streuen und bei gleicher Temperatur ca. 55 Min weiterbacken. In der Form auskühlen lassen. Übrige Mandelstifte auf der Torte verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Käsekuchen mit Schokostreusel 4 Ei

400 g Mehl
200 g Butter
250 g Zucker
1 Prise Salz

4 Ei

1 Ei Kakaopulver gestrichen
50 g Mandeln gehackt

500 g Magerquark

1 pk Vanillezucker
100 g Zartbitter-Schokolade
Puderzucker zum Bestäuben
Fett und Backpapier für die Form

Mehl, Butter, 150 g Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. 2 Ei trennen und das Eiweiß mit in die Rührschüssel geben. Eigelbe beiseite stellen.. Teigzutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten. Zum Schluss mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren und eine Hälfte mit Kakao und Mandeln verkneten. Beide Teige zugedeckt ca. 1 Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Hellen Teig etwas größer als den Boden einer Springform (26 cm) ausrollen. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Springformrand fetten. Boden in die Form legen. Teig am Rand ca. 4 cm hochziehen.

Für die Füllung restliche Ei trennen, Quark, restlichen Zucker, Vanillezucker und 4 Eigelb mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Schokolade grob hacken und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Masse in die Form füllen.

Schokoladenteig zu Streuseln verarbeiten und auf der Quarkmasse verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 70-75 Min. auf unterster Schiene backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker

Käsekuchen mit Streuseln 6 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke
150 g + 125 g Mehl
1 TI Backpulver
75 g + 75 g + 150 g Zucker
75 g + 125 g Butter

6 Ei (Gr. M)

1/2 TI Zimt
1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 kg Magerquark

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
2 Ei Puderzucker

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig 150 g Mehl und Backpulver mischen. 75 g Zucker, 75 g Fett in Stückchen und 1 Ei erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen glatt verkneten. Zuge2 deckt ca. 30 Minuten kalt steilen.
2. Für die Zimtstreusel 125 g Mehl, 75 g Zucker, 125 g Fett in Stückchen und Zimt mit den Knethaken des Handrührgerätes zügig zu Streuseln verarbeiten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt steilen.
3. Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 36 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Ø) legen und den Rand 3-4 cm hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. 5 Ei, Vanillin-Zucker und 150 g Zucker schaumig rühren. Quark und Puddingpulver unterrühren. Masse auf den Teig streichen. Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd. 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 1-1 1/4 Stunden backen. Evtl. nach 40 Minuten Backzeit mit Backpapier zudecken.
5. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Dann den Springformrand lösen und den Kuchen üppig mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit

ca. 1 1/4 Std. Wartezeit ca. 1 Std.

Pro Stück ca.

440 kcal/1840 kJ.

Eiweiß 18 g,

Fett 18 g,

Kohlehydrate 53 g

Bella Nr. 9/03

Käsestreuselkuchen 2 Ei

Streusel

300 g Mehl,

150 g Butter

150 g Zucker,

1 Pkg. Vanillinzucker

Füllung

1 Dose Pfirsichhälften

150 g Butter oder Margarine

abgeriebene Schale einer Zitrone

1 El. Zitronensaft,

2 Ei

500 g Magerquark

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

Mehl,

Fett und Zucker so lange verkneten, bis Streusel entstehen. Die Springform fetten, 2/3 der Streusel einfüllen und am Boden fest andrücken. Pfirsiche abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf dem Boden verteilen. Für die Füllung Fett schaumig rühren, Zucker, Zitronenschale und Saft zugeben, Ei zufügen, Quark mit dem Puddingpulver unterrühren. Quarkmasse auf den Pfirsichen verteilen, glattstreichen und die restlichen Streusel darüber bröseln. Im vorgeheizten Backofen 50 min. bei 200°C goldgelb backen; erkaltet mit Puderzucker bestäuben.

Quark-Krümelkuchen mit bunten Streuseln 2 Ei

Zutaten:

Teig: 125 g Butter

100 g Zucker

1 Tüte. Bourbon Vanillezucker

1 Ei

Salz

250 g Mehl

1/2 Tüte. Backpulver

Quarkbelag:

500 g Quark

1/2 Tüte. Vanillezucker

1 kleines Ei

100 g Zucker

Zitronenaroma

Helle Streusel:

40 g Zucker

60 g Mehl

1 Bourbon Vanillezucker

40 g Butter

Dunkle Streusel.

50 g Zucker

61 g Mehl
1 1/2 El. Kakao
40 g Butter

Zubereitung:

1. Für den Teig die Butter cremig rühren. Zucker, Salz und Ei dazugeben, unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren- Knethaken so dass eine krümelige Masse entsteht.

2. Für den Quarkbelag den Quark durch ein Sieb streichen und mit den restlichen Zutaten verrühren.

3. Streusel zubereiten.

4. Den Quarkbelag auf den Boden streichen und die hellen und dunklen Streusel gleichmäßig darüber verteilen.

5. Den Kuchen im vorgeheizten Herd bei 190 Grad (zweite Schiene von unten) 30-35 Minuten backen.

Streusel Rosinenkuchen 5 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

100 g Rosinen

4 El Rum

250 g Butter/Margarine

200 g + 200 g Zucker

500 g Mehl

3 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Päckchen Backpulver

5 Ei (Gr. M)

1 Prise Salz

1 Dose (315 ml) Mandarin-Orangen

750 g Magerquark

250 g Mascarpone

40 g Speisestärke

1 Päckchen geriebene Orangenschalen

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Rosinen mit Rum beträufeln und zugedeckt über Nacht durchziehen lassen. Weiches Fett, 200 g Zucker, Mehl, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Backpulver, 1 Ei und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten. Springform (26 cm Ø) gut fetten und ca. 1/4 der Streusel

als Boden gleichmäßig in die Form drücken. Streuselboden und übrige Streusel kalt stellen.

2. Mandarinen abtropfen lassen. 4 Ei, 200 g Zucker und 2 Päckchen Vanillin-Zucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes cremig rühren. Quark, Mascarpone, Stärke und Orangenschale unterrühren. Rum-Rosinen etwas abtropfen lassen. Rosinen und Mandarinen unter die Quarkmasse heben. Quarkmasse auf den Boden streichen und mit restlichen Streuseln bestreuen.

3. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 1/2 Stunden backen. Kuchen erst ca. 20 Minuten im Ofen ruhen lassen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 2 Std. (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 500 kcal/2100 kJ.

Eiweiß 13 g,

Fett 22 g,

Kohlenhydrate 60 g

Bella Nr. 30/03

Streusel Apfel Käsekuchen 5 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

125 g Mehl

300 g Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

50 g gehackte Haselnüsse

90 g Butter

500 g Äpfel

2-3 El Zitronensaft

1 El Paniermehl

5 Ei (Gr. M)

750 g Magerquark

250 g Mascarpone

1 Päckchen Puddingpulver " Vanille-Geschmack" (für 500 ml Milch; zum Kochen)

Puderzucker und Minze

Zubereitung

1. Mehl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, Salz, Nüsse und Butter zu Streuseln verarbeiten. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Ca. 2/3 des Teiges als Boden in eine gut gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben. Boden mit Paniermehl bestreuen.
3. Für die Quarkmasse Ei aufschlagen. 225 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Quark und Mascarpone unterrühren. Puddingpulver darauf sieben und alles gut verrühren.
4. Äpfel auf den Boden verteilen. Quarkmasse darauf glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 1 1/4 Stunden backen. Nach ca. 25 Minuten Backzeit die restlichen Streusel auf der Quarkmasse verteilen. Kuchen eventuell nach ca. 50 Minuten bedecken. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 430 kcal, E 14 g, F 21 g, KH 45 g

Mini Nr. 6/04

Streusel Käsekuchen mit Rhabarber 2 Ei

Teig:

- 50 g Mondamin Feine Speisestärke
- 175 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 1/2 gestrichener TL. Backpulver

1 Eigelb

- 100 g Zucker
- 150 g Butter oder Margarine

Quarkfüllung:

- 50 g Mondamin Feine Speisestärke

1/4 l Milch

- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 250 g Speisequark (Magerstufe)

1 Eigelb

- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 2-3 El Zitronensaft

2 Eiweiß

Belag:

- 300 g geschälter, in Stücke geschnittener Rhabarber

3 Ei Mandelblättchen

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitung:

Mondamin, Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver in eine Schüssel geben. Eigelb, Zucker und weiches Fett darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf niedriger Schaltstufe gut verkneten, bis sich Streusel bilden.

2/3 der Teigmenge auf den Boden einer gefetteten Springform (26 cm geben und dabei einen etwa 3 cm hohen Rand festdrücken. Die Quarkfüllung darauf verteilen, Rhabarberstücke auf die Füllung geben. Den restlichen Teig darüberstreuen und mit Mandelblättchen belegen. Die Springform in den vorgeheizten Backofen schieben und backen.

Streusel-Käsekuchen nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Für die Quarkfüllung Mondamin in genügend kalter Milch anrühren. Die restliche Milch und Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Mondamin dazugießen und unter Rühren kurz kochen lassen.

Quark, Eigelb, Zitronenschale und -Saft verrühren, unter den heißen Flammeri schlagen und alles unter Rühren nochmals aufkochen lassen.

Eiweiß sehr steif schlagen und unter die heiße Quarkmasse ziehen.

Backofeneinstellung:

E-Herd: 200-225 50-60 Minuten

G-Herd: 3-4 50-60 Minuten

Tipp:

Der Streusel-Käsekuchen schmeckt auch mit Stachelbeeren, Sauerkirschen, Äpfeln oder Zwetschgen

Kuchen ohne Boden

Käsekuchen mit Rosinen II 4 Ei

Ohne Boden

Zutaten für ca. 16 Stücke

100 g Rosinen

250 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Ei

Saft und abger, Schale einer unb. Zitrone

125 g Grieß

2 TI Backpulver

1 Tüte. Vanillepuddingpulver

1 kg Quark (20%)

2 EI Puderzucker

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Boden einer Springform (o 24 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand fetten. Die Rosinen in 50 ml Wasser einweichen.

2. Die Butter würfeln und mit den Schneebesens des Handrührgerätes cremig rühren.

Zucker, Ei, Zitronensaft sowie -schale dazugeben, alles so lange rühren, bis die Masse cremig ist. Grieß, Backpulver sowie Puddingpulver mischen und unter die Creme rühren. Dann den Quark und die abgetropften Rosinen gut unterrühren.

3. Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und in ca. 60 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, den Kuchen kurz in der Form abkühlen lassen. Auf ein Gitter stürzen, das Backpapier abziehen, Kuchen umdrehen und auskühlen lassen. Mit dem Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Käsekuchen mit Rosinen I 4 Ei

50 g Butter / Margarine

4 Eier

200 g Vollrohrzucker / Zucker

1 Paket Vanillinzucker / 0,25 TI Bourbon- Vanille- Zucker

1 Prise Salz

2 1/2 Pfd. Quark

1 Paket Vanillepuddingpulver zum Aufkochen

1 Handvoll Rosinen, evtl. mehr

je nach Geschmack

Zuerst Eigelb und Eiweiß voneinander trennen; das Eiweiß im Kühlschrank kalt stellen. Die Butter mit dem Eigelb und einer Prise Salz mit dem Mixer verrühren. Dann Zucker und Vanillinzucker dazugeben und schlagen, bis die Masse schaumig ist. Danach den Quark mit der Masse verrühren. Vorsichtig das Puddingpulver einrieseln lassen (sonst staubt es) und damit vermengen. Das Eiweiß steif schlagen und

per Hand unterheben, zum Schluss die Rosinen dazugeben. Den Backofen auf 140° vorheizen. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und die Oberfläche glatt streichen. Den Ofen mit Backpapier auslegen, damit evtl. austretende Flüssigkeit nicht darin anbrennt. Die Springform in den Ofen stellen und die Temperatur auf 160° erhöhen. Ca. 1 1/2 Stunden backen. Evtl. gegen Ende der Backzeit die Temperatur etwas niedriger stellen, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Sollte der Kuchen, wenn Sie ihn dann aus dem Ofen nehmen, an den Rändern hochgegangen sein, drücken Sie ihn einfach vorsichtig wieder herunter.

Beeren Käsekuchen, ohne Boden 4 Ei

500 g Magerquark

4 Ei

1 Pkg. Vanillepuddingpulver für Diabetiker
2 TI flüssiger Süßstoff
250 g Beerenobst nach Wahl

Quark mit Eiern und Süßstoff verrühren, das Puddingpulver unterrühren und die halbe Masse in eine gefettete Springform füllen, mit den geputzten Früchten bestreuen und mit der restlichen Käsemasse abdecken, glatt streichen und bei 160 Grad 1 Stunde backen. In der Form abkühlen lassen und dann aus erst aus der Form lösen.

Bodenloser Käsekuchen 6 Ei

2 1/2 Pfund Schichtkäse

350 g Zucker (ich nehme mittlerweile etwas weniger)

6 Ei

1/2 Pckg. Backpulver
2 Tüten Vanillepudding
Saft einer Zitrone
125 g Butter (rechtzeitig aus dem Kühlschrank genommen, gewürfelt)

Zutaten mischen, Form etwas fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.

1 Stunde bei 150 Grad

1 Stunde bei 200 Grad fertig!

Ganz auskühlen lassen; noch besser schmeckt er, wenn er einen Tag ruhen darf.

Grüne Käsetorte Mashhad 6 Ei M

200 g Walnüsse

6 große Ei

800 g Magerquark

4 gehäufte Ei Mondamin (ca 100 g)

250 g Vollrohrzucker

0,5 Vanillepulver ODER

2 Tüten Bourbon Vanillezucker

0,5 TI Salz

1 Tüte Backpulver

2 Handvoll Zitronenmelisse

26 cm Ø Springform

Backpapier dafür

Walnüsse leicht anrösten + hacken

Melisse fein wiegen.

Alle Zutaten miteinander gut verrühren, +
in mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.

In den kalten Backofen bei 140°C Umluft ca 110 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 160°- 170°C + ca 90 min backen.

Veränderung

Anstelle der Zitronenmelisse, grüne Zitrone , Schale +evtl Saft , dann aber wenigstens 1 TI Mondamin mehr.

Samstag, 23. Juli 2005 eigenes Rezept

MfG Hans

Käsekuchen mit Rosinen 4 Ei

Ohne Boden

Zutaten für ca. 16 Stücke

100 g Rosinen

250 g weiche Butter

200 g Zucker

4 Ei

Saft und abger, Schale einer unb. Zitrone

125 g Grieß
2 TL Backpulver
1 Tüte. Vanillepuddingpulver

1 kg Quark (20%)
2 EL Puderzucker

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Den Boden einer Springform (o 24 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand fetten. Die Rosinen in 50 ml Wasser einweichen.
 2. Die Butter würfeln und mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren.
Zucker, Ei, Zitronensaft sowie -schale dazugeben, alles so lange rühren, bis die Masse cremig ist. Grieß, Backpulver sowie Puddingpulver mischen und unter die Creme rühren. Dann den Quark und die abgetropften Rosinen gut unterrühren.
 3. Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen und in ca. 60 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, den Kuchen kurz in der Form abkühlen lassen. Auf ein Gitter stürzen, das Backpapier abziehen, Kuchen umdrehen und auskühlen lassen. Mit dem Puderzucker bestäuben.
- Zubereitungszeit: 30 Minuten

Käsekuchen ohne Boden 3 Ei

12 Stücke
Zubereitungszeit: 30 Min Backzeit: 1 Std. 45 Min.

Pro Stück: 167 kcal, 4,6 g Fett = 24,76 % kcal aus Fett 17 g KH

3 Eier

100 g Zucker
750 g Cremequark / Sahnequark / oder Magerquark mit Kohlensäurehaltiges Mineralwasser aufschlagen
1 P. Vanillepudding
3 EL Grieß / Mais
1 P. Citroback -----ODER
1 Schale abgeriebene Zitrone
70 g Rosinen einweichen in Rum 54 % ---- ODER
(in 1 Fläschchen Rum-Aroma mit etwas Wasser einweichen)

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Backofen auf 140 °C vorheizen. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Eigelb mit

dem Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Quark, Puddingpulver, Grieß und Citrobäck dazurühren. Eischnee unterheben, die abgetropften Rosinen dazugeben und die Masse in die Springform gießen.

Den Kuchen 1 Stunde und 45 Min. backen. Backofen auf 140 ° C

Käsekuchen ohne Boden 5 Ei

850 g Quark,
225 g Butter,
300 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
abgeriebene Schale u. Saft einer Zitrone,

5 Eier,

7 El. Maisgrieß (Polenta)

Butter u. Zucker schaumig rühren, Zitronenschale u. Vanillezucker dazu geben, Eier trennen, Eigelb nach u. nach unterrühren, dann den Quark, den Grieß und den Zitronensaft unter die Eicreme rühren, Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Ringform (26 cm) geben u. bei 175 °C 60 Min. backen. Danach noch weitere 60 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Käsekuchen ohne Boden 8-10 Ei

350 g Butter
300 g Zucker / Vollrohrzucker
8 -10 Eier (je nach Größe)
(Eigelb und Eischnee getrennt)

1 kg Quark

2 Päckchen Puddingpulver (Vanillegeschmack) */
1 Päckchen Käsekuchenhilfe *2)
2 Päckchen Vanillezucker / Bourbon Vanille Zucker

Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, bis es fast wie Buttercreme ist, dann Quark, Puddingpulver und Käsekuchenhilfe dazugeben und gut verrühren. Eischnee mit 2 Päckchen Vanillezucker so steif schlagen, Eischnee vorsichtig unter den Teig heben (nicht mehr schlagen). Die Springform mit Backpapier auslegen.
Backzeit : Bei 200° 1 Std. bis 1,15 Std. backen. (Stechprobe mit Holzstäbchen)

* / Habe Vanillepuddingpulver durch 70 - 80 g Mondamin + 1 Prise Salz + 0,5 TI Bourbon- Vanille- Pulver, ersetzt

*2) durch 2- 3 TI Kartoffelmehl / Mondamin ersetzt

Käsekuchen ohne Boden I

3 . Versuch

4 Bananen ca 500 g , ohne Schale, zermanschen, zu Muss
1 Zitrone , die Schale davon
200 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbone Vanillezucker
1 Prise Salz
10 El Hirse gem oder Flocken
1 TI Koriander gem (kann auch weg bleiben) gibt aber einen guten Geschmack
200 g Mandel oder andere Nüsse

1000 g Magerquark

100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

ach was , alle Zutaten gut mit einander verrühren,
das Wasser zum Schluss erst unterrühren , damit die Kohlensäure , nicht schon entweicht.

in eine 24 cm , mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen .

+ bei ca 160 C Umluft ohne vorheizen, ca 70 min backen,
habe es dann im Backofen , fast abkühlen lassen
(war nicht zu Hause, der Ofen schaltet sich aus)

es war , würde ich sagen der Geschmackvollste, + auch der schön goldbraun aussah .

der 2. Versuch

4 Bananen ca 500 g , ohne Schale, zermanschen, zu Muss
0,5 Zitrone , die Schale davon
1 Zitrone , den Saft
150 g Vollrohrzucker
2 Tüte Bourbone Vanillezucker
1 Prise Salz
10 El Hirse gem oder Flocken

1000 g Magerquark

100 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser

alle Zutaten gut mit einander verrühren,
das Wasser zum Schluss erst unterrühren , damit die Kohlensäure , nicht schon entweicht.

in eine 24 cm , mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glattstreichen .

+ bei ca 160 C Umluft ohne vorheizen, ca 70 min backen,
habe es dann im Backofen , fast 60 -80 min abkühlen lassen

keine "gesunde" gelbbraune Farbe, vielleicht ein wenig Safran zum färben

so + der 1 Versuch

war der "normale" Käsekuchen ohne Boden , wo ich nur die Eier weg ließ

Käsekuchen ohne Boden I 4 Ei

125 g Butter
250 g Zucker,

4 Ei,

2 El. Grieß
5 El. Mehl,

1 kg Magerquark,
1/2 Tüte. Backpulver
1 Prise Salz

Die Butter mit Zucker und den Eiern schaumig rühren.
Grieß, Mehl, Quark und das Backpulver dazurühren.
Die Masse in eine gefettete mit Semmelbrösel ausgestreute Springform füllen.
Im Backofen bei 175° ca. 75 Min. backen.

Käsekuchen ohne Boden I 6 Ei

3 Bananen
250 g Vollrohrzucker
6 große Eier getrennt
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
2 x 1 Prise Salz

1 Zitrone Schale + Saft
10 Ei Mais gem.
50 g süße Mandeln + 12 bittere gem
200 g Haselnüsse gem
(normalerweise wären es 150 g + 100 g Mandeln + 12 bittere , leider hatte ich keine mehr im Haus)

1 kg Magerquark

Bananen zu Mus pürieren + bis auf Eiweiß, alle Zutaten zusammen mischen, Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. + vorsichtig unter den Teig heben.

In eine mit Backpapier ausgelegte 28 cm Ø Springform gießen, wer nur kleine Eier nimmt , kommt auch mit 26 cm Ø , Springform aus.

Ca 80 min , bei 160 ° C Umluft ohne vorheizen backen, unterste Rille, ein leeres Blech rein , + gleich darüber auf den Rost, stellen.

Sonst ca 60 min bei ca 180°C , mit Ober- + Unterhitze , vorheizen.

eigenes Rezept Hans-Joachim60, Sonntag, 19. September 2004

Käsekuchen ohne Boden II

kalt Schokolade

1000 - 1250 g Quark
300 g Vollrohrzucker
2 sehr gute Schuss Rum 54 %
bisschen Zitronensaft
250 g Walnüsse
1 P Vanillezucker

150 g bittere Kuvertüre gem.

12 B Gelatine
alles verrühren, + in den Kühlschrank
oder erst 30 min Tiefrieren, dann in den Kühlschrank (kein Platz)

Sonntag, 29. Juni 2003

Käsekuchen ohne Boden II 4 Ei

500 g Quark

4 Ei

150 g Zucker

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

1 Pkg Backpulver

250 g Beeren

1 Prise Salz

Saft und Schale einer halben Zitrone

Quark mit Zucker und Eiern gut verrühren, Puddingpulver mit Backpulver mischen und gleichzeitig mit dem Zitronensaft und der Schale dazugeben, gut verrühren und 1/3 der Masse in eine befettete Springform (26 cm) geben, mit gewaschenen Beeren (oder auch anderes Obst) belegen und mit restlicher Masse abdecken. Bei 180 Grad ca 1 Stunde backen (Falls es zu stark bräunt mit Alufolie abdecken)

Käsekuchen ohne Boden II 6 Ei

250 g Butter, +
300 g Zucker, schaumig rühren +
1 P. Vanillezucker, +
2 Schuss Rum 54 % +

1000 g Quark, +
6 Eier, trennen +

7 El. Maisgrieß (Polenta) +
2 El Hirse gem +
100 g gem. Mandeln +
150 g gem Haselnüsse +

150 g gem bittere Kuvertüre zusammen verrühren +
Eiklar mit Prise Salz steif schlagen vorsichtig darunter rühren

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Ringform (26 cm) + 1 Kastenkuchenform geben u. bei 175 °C 60 Min. backen. Danach noch weitere 60 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

28.06.2003

26.08.2003

Käsekuchen Ohne Boden III 4 Ei

Zutaten:

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker

4 Eigelb (Größe M)

1 kg Magerquark

25 g Weizenmehl
50 g Hartweizengrieß
3 El Zitronensaft
1 Päckchen Käsekuchen Hilfe

4 Eiweiß (Größe M)

75 g Rosinen

Zubereitung: Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Eigelbe unter Rühren zufügen. Quark unterrühren. Mehl mit Grieß mischen und abwechselnd mit Zitronensaft unter die Quarkmasse rühren. Käsekuchen Hilfe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und zuletzt mit Rosinen vorsichtig unter die Masse heben. Masse in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und sofort backen.

Ober-/Unterhitze: Etwa 170° C (vorgeheizt)

Heißluft: Etwa 150°C (nicht vorgeheizt)

Gas: Etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: Etwa 60 Minuten

Kuchen nach dem Backen noch 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Dann Kuchen aus dem Ofen herausnehmen, Rand mit einem Tafelmesser vom Springformrand lösen. Kuchen in der Form erkalten lassen.

Käsekuchen ohne Boden III 6 Ei

250 g Butter
250 g Zucker

6 Eigelb

2 P. Vanillepudding
1 Tl. Backpulver

1 kg Quark

1 kg Äpfel
Aprikosenmarmelade

< >

Butter und Zucker schaumig rühren,
Eier, Vanillepudding und Backpulver
dazugeben.

Quark dazu geben.

Zum Schluss **Eiweiß zu Schnee** schlagen und vorsichtig
unterheben.

Den Teig in ein mit Pergamentpapier ausgelegtes,
hohes Backblech füllen, mit Apfelstreifen belegen
und bei 175° ca 60 Min. backen.

< >

Den fertigen, noch heißen Kuchen mit
Aprikosenmarmelade bestreichen.

Käsekuchen ohne Boden IV 4 Ei

Zutaten:

3 Pfund Schichtkäse,

2 Päckchen Vanillepudding,

3/4 Pfund Zucker,

1 Vanillezucker,

1 Backpulver,

1/2 Pf. Butter,

4 Ei,

Puderrucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Butter zerlassen, mit anderen Zutaten zu glatter Masse verrühren. In
Form geben. Backzeit bei 175 Grad ca. 1 1/3 Stunde. Auskühlen lassen,
mit Puderrucker bestreuen.

Käsekuchen ohne Boden IX 6 Ei

1. Zutaten

200 g Margarine,

200 g Zucker,

6 Ei,

2 Päckchen Vanillezucker,

etwas abgeriebene Zitronenschale,

etwas Zitronensaft,

1 kg Magerquark,
100 g Mehl,
125 g Rosinen,
1 gestrichener Teelöffel Backpulver.

Zubereitung

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig rühren, Vanillezucker und Zitronenschale und Zitronensaft zugeben. Quark durch ein Sieb streichen und darunter rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und beides in die Masse einrühren, dann die leicht in Mehl gewendeten Rosinen dazugeben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig jetzt in eine gut gefettete und mit Mehl bestreute Form einfüllen. Wahlweise kann die Masse dann noch mit Eigelb bestrichen werden. Im gut vorgeheizten Backrohr den Kuchen dann bei 200°C ca. 50-60 Minuten backen.

Käsekuchen ohne Boden kalt Trauben

1250 g Quark
300 g Vollrohrzucker
1 P Natur -Vanillezucker oder
¼ TI Naturvanillepulver
250 g gemahlene Walnüsse
1 Zitrone Saft + (Schale)
2 Bananen zerdrückt
knapp 1 kg Weintrauben (blau)
15 B Gelatine

alles verrühren , etwas festigen lassen ca 10-15 min, noch mal durch rühren, mit Backpapier ausgelegte + in 24 cm Ø Springform die 1., 30 min Tiefrieren (Kein Platz)
dann in den Kühlschrank

Käsekuchen ohne Boden V 3 Ei

super lecker u. schnell!

1 kg Quark
300 g Zucker
125 g Margarine

3 Ei

3 Ei Grieß
1 Vanillinzucker
1 Puddingpulver (Vanille)
etwas Rumaroma
etwas Zitronenaroma
etwas Semmelbrösel
1 Backpulver

Margarine, Zucker u. Eigelb schaumig schlagen, die restlichen Zutaten außer Eiweiß u. Semmelbrösel einrühren. Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unterheben. Mit den Semmelbröseln die gefettete Backform austreuen.

Backzeit: 40 - 50 Min.
bei: 160 - 170°C

Käsekuchen ohne Boden V 6 Ei

Für ca. 12 Stücke

Für die Käsemasse:

6 Ei

1 Prise Salz
1 unbehandelte Zitrone

1 kg Speisequark (10 % Fettgehalt)

250 g Zucker
50 g Vanillinzucker
2 Tüte. Puddingpulver mit Vanillegeschmack

Außerdem:

1 Springform (8 26 cm)
Butter und Semmelbrösel für die Form

Käsemasse:

1. Die Ei trennen. Eiweiß und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen.
2. Die unbehandelte Zitrone unter heißem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier sorgfältig trockentupfen. Die Schale mit einer Raspel abreiben. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Den Magerquark, die Eigelbe, den Zucker, den Vanillinzucker, das Vanillepuddingpulver sowie die abgeriebene Zitronenschale in einer großen Rührschüssel gründlich miteinander mischen. Die Zutaten mit den

Schneebeisen des Handrührgeräts verquirlen, bis die Masse dickschaumig ist.

Herstellung:

1. Form mit Butter fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. Etwa ein Drittel des Eischnees unter die Quarkcreme rühren. Den Rest behutsam mit einem Teigschaber unterheben.
3. Die Käsemasse in die vorbereitete Springform füllen und glattstreichen. Etwa 60 Min. auf der mittleren Einschubleiste backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.
4. Den Kuchen nach ca. 20 Min. aus dem Ofen nehmen. Vorsichtig mit einer Backpalette zwischen dem Springformrand und der Käsemasse entlang fahren, dann weiterbacken. So geht der Teig auch höher auf.
5. Wird er zu dunkel, die Oberfläche während der letzten 10-15 Min. mit einem Stück Aluminiumfolie bedecken. Nach dem Backen weitere 10 Min. in der Form ruhen lassen, dann herauslösen.
6. Wer ein dekoratives Muster auf seinem Käsekuchen haben möchte, stürzt ihn kopfüber auf ein Kuchengitter und lässt ihn darauf vollständig auskühlen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde

Käsekuchen ohne Boden VI 4 Ei

4 Becher Quark

1 Becher Sahne

4 Ei

375 g. Zucker

1 Vanillepudding

Vanille Zucker

4 El Gries

Ei trennen, Eiweiß steif schlagen, Sahne steif schlagen. Eigelb und Quark und Zucker und Vanillezucker und Puddingpulver sowie Grieß vermischen unter diese Masse Eiweiß und Sahne heben. Alles in eine Backform geben und ca 50 - 60 min bei 180c backen.

Käsekuchen ohne Boden VII 6 Ei

750 g Magerquark

6 Ei

Salz

125 g weiche Butter

250 g Zucker

2 Ei Vanillezucker

500 g Mascarpone

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

4 gehäufte Ei Grieß

etwas Fett und Grieß für die Form

Zubereitung:

Den Quark in ein Tuch hüllen, in ein Sieb legen und dieses in eine Schüssel hängen. Den Quark mit einem Teller und diesen mit einer Konservendose beschweren und am besten über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Springform fetten und mit Grieß austreuen. Die Ei trennen, die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit der Butter, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Den Quark, den Mascarpone, das Puddingpulver und den Grieß untermischen und den Eischnee unterheben. Die Masse in die Form füllen und im Ofen (Mitte) etwa 1 ½ Stunden backen. Wenn der Kuchen zu rasch bräunt, die Oberfläche mit Pergamentpapier abdecken.

Käsekuchen ohne Boden VIII 6 Ei

Für ca. 12 Stücke

Für die Käsemasse:

6 Ei

1 Prise Salz

1 unbehandelte Zitrone

1 kg Speisequark (10 % Fettgehalt)

250 g Zucker

50 g Vanillinzucker

2 Tüte. Puddingpulver mit Vanillegeschmack

Außerdem:

1 Springform (26 cm)

Butter und Semmelbrösel für die Form

Käsemasse:

1. Die Ei trennen. Eiweiß und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen.
2. Die unbehandelte Zitrone unter heißem Wasser abbrausen und mit Küchenpapier sorgfältig trockentupfen. Die Schale mit einer Raspel abreiben. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
3. Den Magerquark, die Eigelbe, den Zucker, den Vanillinzucker, das Vanillepuddingpulver sowie die abgeriebene Zitronenschale in einer großen Rührschüssel gründlich miteinander mischen. Die Zutaten mit den Schneebesen des Handrührgeräts verquirlen, bis die Masse dickschaumig ist.

Herstellung:

1. Form mit Butter fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. Etwa ein Drittel des Eischnees unter die Quarkcreme rühren. Den Rest behutsam mit einem Teigschaber unterheben.
3. Die Käsemasse in die vorbereitete Springform füllen und glattstreichen. Etwa 60 Min. auf der mittleren Einschubleiste backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.
4. Den Kuchen nach ca. 20 Min. aus dem Ofen nehmen. Vorsichtig mit einer Backpalette zwischen dem Springformrand und der Käsemasse entlang fahren, dann weiterbacken. So geht der Teig auch höher auf.
5. Wird er zu dunkel, die Oberfläche während der letzten 10-15 Min. mit einem Stück Aluminiumfolie bedecken. Nach dem Backen weitere 10 Min. in der Form ruhen lassen, dann herauslösen.
6. Wer ein dekoratives Muster auf seinem Käsekuchen haben möchte, stürzt ihn kopfüber auf ein Kuchengitter und lässt ihn darauf vollständig auskühlen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde

Käsekuchen ohne Boden X 4 Ei

1 unbehandelte Zitrone

300 g Aprikosen

4 Ei (Gr. M)

125 g Zucker

1 Tüte. Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

500 g Magerquark

1 Tüte. Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)

1 Ei Mehl

1 Ei Puderzucker

evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Zitrone waschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Aprikosen waschen, überbrühen, abschrecken, häuten, halbieren, und entsteinen. 2 Hälften beiseite legen. Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz cremig aufschlagen. Quark, Zitronenschale, 3 Ei Zitronensaft und Puddingpulver zufügen und gut unterrühren. Hälfte der Quarkmasse in eine gut gefettete und mit Grieß ausgestreute Springform (24 cm Ø) füllen.

2. Aprikosen und Mehl vermengen und auf den Quark verteilen. Restliche Quarkmasse darauf geben und glatt streichen, Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen.

3. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit restlicher Aprikosen und evtl. mit Melisse verziert servieren,

Für ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 140 Fett/Stück. ca. 2 g

Extra-Tipp

>Wer sich die Mühe machen möchte, kann die Quarkmasse mit den Aprikosen auch in Mürbeteig backen: Dazu 300 g Mehl, 200 g kalte Butter in Stückchen, 100 g Zucker, 1 Ei und 1 Prise Salz verkneten und zugedeckt 30 Minuten kühlen.

Dann Teig rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen und in die Form legen, Ränder andrücken. Teig mit Backpapier und Trockenerbsen beschweren und bei 200 °C ca. 15 Minuten vorbacken. Papier und Erbsen entfernen und wie im Rezept beschrieben backen.

Avanti Nr. 28/03

Käsekuchen ohne Boden XI 3 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke:

1 kg Magerquark

250 g Sahnequark

3 Ei

200 g Zucker

2 Tüte. Vanillezucker

1 Tüte. Vanillepuddingpulver

1 TI Backpulver

50 g Grieß

1 Dose Aprikosen (850 ml)

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Beide Quarksorten mit den Eiern in eine Schüssel geben und gut verrühren. Zucker mit Vanillezucker, Puddingpulver, Backpulver sowie Grieß mischen und unter die Quarkmasse heben. Die Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Hälfte der Quarkmasse in eine gefettete Spring form (Ø 26 cm) füllen und die Aprikosen darauf verteilen.
3. Die übrige Quarkmasse darüber geben und glatt streichen. Den Kuchen ca. 60 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Zubereitung ca. 25 Minuten

Backen ca. 60 Min.

Glücks Revue Nr. 41/03

Käsekuchen Sarakhs 6 Ei M

100 g Rosinen

Rum 54 %

6 Eiweiß

1 Prise Salz

6 Eigelb

250 Vollrohrzucker

0,25 TI Vanillepulver ODER

2 Tüten Bourbon Vanillezucker

400 g Walnüsse fein hacken

0,5 TI Salz

750 g Magerquark

100 g Kartoffelmehl

1 Backpulver

1 Zitronenschale abgerieben

die Hälfte des Rums evtl

26 cm Ø Springform

Backpapier dafür

Rosinen mit Rum bedecken , für ca 2 h.

Eiweiß mit Prise Salz in der Küchenmaschine (nur hier bekomme ich in kürzester Zeit Eischnee) steif schlagen, + in eine Schüssel geben.

Von Eigelb bis zur abgeriebenen Zitronenschale in die Küchenmaschine, + gut vermischen, zum Schluss die abgegossenen Rosinen , + wer will den Rum auch, ich wollte, gut verrühren, dann die Teigmasse auf das steifgeschlagene Eiweiß geben, mit einem Holzlöffel alles miteinander vermi-

schen. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform gießen.

In den kalten Backofen bei 135° C Umluft ca 100 min backen.

Sonntag, 24. Juli 2005 eigenes Rezept

Käsetorte Khorānaq ..6 Ei... M

Ohne Boden

1 Ananas klein gewürfelt

1 ½ Pfd Magerquark

6 Ei trennen

250 g Vollrohrzucker

1 Tüte Bourbone Vanillezucker

1 Prise Salz

½ Glas Preiselbeeren (4 sehr gut gehäufte EI)

abgeriebene Schale 1 Zitrone

1 EI Rum 54 %

10 EI (ca 150 g) NT- Reis (Mittelkorn) gem

1 Prise Salz

26 cm Ø Springform +

Backpapier dafür

evtl gesiebten Puderzucker

Die Zutaten vom Magerquark bis einschließlich den Reis gut vermischen.

Die Ananaswürfel drunter heben .

Das mit einer Prise Salz steifgeschlagen Eiweiß vorsichtig dazu geben.

In die mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform gießen.

In den kalten Backofen bei 160° Umluft , 100 min backen. + drin stehen lassen, zum erkalten, (am besten über Nacht)

bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180 -190 C, + ca 60 - 80 min backen Stürzt ein wenig ein, nicht tragisch, tut dem Geschmack keinen Abbruch.

sollte das Eiweiß ein wenig zu dunkel werden, gesiebten Puderzucker drauf

Serviervorschlag : mit Vanillezucker geschlagene Schlagsahne, ist auch nicht zu verachten.

Eigenes Rezept, Freitag, 6. Mai 2005

Käsetorte mit Hirse 7 Ei

glutenfrei

1 kg Schichtkäse

200 g Reform Margarine o. Butter
3 Päckchen Natur- Vanillezucker
200 g Vollrohrzucker
Schale einer unbehandelten Zitrone

7 Eier

8-10 Hirseflocken o. Hirsemehl
1 Prise Meersalz
Fett für die Form

4 EI Sahne

Schichtkäse ca. 1 h auf ein Sieb abtropfen lassen.

Weiche Butter mit Vanillezucker, Vollzucker + Zitronenschale schaumig rühren.

Eier trennen. Ein Eigelb zurückhalten und sechs Eigelb nach und nach unterrühren.

Schichtkäse und Hirsemehl unterrühren.

Eiklar mit Meersalz steifschlagend + vorsichtig unter die Käsemasse heben.

In eine gefettete Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 min backen.

Eigelb und Sahne verrühren und die Torte vorsichtig damit bestreichen.

Nochmals bei ca. 150 Grad ca. 20 min backen

Pro Stück bei 16, ca. 250 kcal/1000 kj

07.04.2004

Da ich mir schon alle möglichen Körperteile, beim einpinseln, der Torte im Backofen , zugezogen habe, kommen jetzt alle 7 Eier, getrennt, in den Teig. erspare mir weitere Verbrennungen.

Außerdem backe ich die Torte mit 150° C Umluft ca 70 min , ohne vorheizen, man sieht es , ob eventuell noch länger.(10 min)

+ etwas im geschlossenen Ofen stehen lassen, fällt wieder ein, egal was ich mache , na gut. ...

Käsetorte Posht Bädäm 5 Ei M

200 g Walnuss
100 g Orangeat

3 Pfd Magerquark

150 g Natur- Reis (Mittelkorn)
1 TI Korianderkörner
flüssigen Süßstoff für 250 g Zucker
2 a 1 Prise Salz
5 EI Eierlikör

5 Ei trennen

24 cm & Springform
Backpapier

Walnuss rösten + mit Orangeat zusammen in Mandelmühle mahlen.
Reis + Korianderkörner mahlen.
Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen.

Von Walnuss bis Eigelb alle Zutaten miteinander vermischen. Steifgeschlagenes Eiweiße vorsichtig drunter heben+ in die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.
In den kalten Backofen ca 100 min bei 160°C Umluft backen + auskühlen, bei geschlossener Backofentür.
Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180-190° , ca 75-85 min backen, auskühlen, bei geschlossener Backofentür.

Hinweis : wer Zucker anstelle Süßstoff nimmt . entweder eine größere Springform oder lässt 1 Pfd Quark weg.
eigenes Rezept Hans60, Freitag, 10. Juni 2005

Quarktorte (ohne Boden) 6 Eigelb

(mit Haselnüssen, Aprikosen oder ganz ohne)

250 g Margarine oder Butter schaumig rühren
dazu:
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

6 Eigelb

1 kg Magerquark
1 P. Puddingpulver Vanille

2 geh. Tl Speisestärke (*) verrühren und dazugeben

bei Nüssen: 125 g gemahlene Haselnüsse unterheben

(*) bei Nüssen 2 stark gehäufte Tl Speisestärke 6 Eiweiß schlagen und unter die Teigmasse heben Alles in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgelegte Springform geben.

bei Aprikosen: 1 kleine Dose Aprikosen in den Teig drücken, bis sie bedeckt sind

(*) bei Aprikosen 4 stark gehäufte Tl Speisestärke

70 bis 80 Minuten auf der unteren Schiene bei 180 bis 190° backen (evtl. nach der Hälfte der Zeit abdecken, damit er nicht zu dunkel wird)

Quarktorte ohne Boden 4 Ei

4 Ei

1 kg Quark

250 g Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

50 g Mondamin

2 gute El. Grieß

Saft und Schale einer Zitrone

Alles zu einem Teig verarbeiten, bei 220°C backen.

Quarktorte ohne Boden 6 Ei

1 Kg Quark

6 Eigelb

300 g Zucker

verrühren

1 P. Vanillin

unterrühren

250 g Butter

zerlassen und abkühlen lassen, unter die Quarkmasse rühren.

6 Ei Grieß
1 TL Zitronensaft
1 P. Backpulver
unterrühren

6 Eiweiß

steifschlagen und unter den Teig ziehen.
Bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. backen.

Saftiger Käsekuchen mit Rosinen 3 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke:

100 g Butter,
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
3 Ei (Größe M)
60 g Grieß,
40 g Stärke

750 g Speisequark (20 % Fett)

250 g Ricotta (cremig)
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange
125 g Rosinen
Puderzucker zum Bestäuben
evtl. Orange und Melisse

1. Butter, Zucker und Vanillin-Zucker cremig schlagen. Ei trennen. Eigelb einzeln zufügen Grieß und Stärke unterrühren. Quark, Ricotta, Orangenschale und -Saft zugeben und verrühren. Rosinen unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2. Springform (26 cm Ø) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Quarkmasse in die Form streichen. Bei 175 °C 1 Stunde backen. Kuchen herausnehmen, Kuchenrand lösen, etwas abkühlen lassen. Form entfernen, Kuchen auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und evtl. mit Orange und -Minze verzieren.

Zubereitung (a. 30 Minuten (ohne Back- und Wartezeit).

Pro Stück ca. 290 kcal. E 12 g, F 15 g, KH 26 g

Laura Nr. 3/03

Saftiger Walnusskuchen Bojnurd 8 Ei M

2 x 24 cm & Springform

400 g Walnüsse

100 g Orangeat oder Zitronat
250 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanillezucker
1 Tüte 17 g Weinsteinbackpulver
150 g Maiskörner gem (10 EI)
2 x 1 Prise Salz

8 große Ei getrennt

2 Pfd Magerquark

2 x 24 cm & Springform
Backpapier dafür

Walnüsse + Orangeat fein hacken, (Alleszerkleinerer o Mandelmühle).
Maiskörner mahlen.
Zucker + Vanillezucker + Eigelb sahnig rühren (lassen) alle anderen Zuta-
ten dazu, + rühren (lassen).
In zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen gießen.
In den kalten Backofen, bei 140° C Umluft ca 110 -130 min backen.
Oder Ober- + Unterhitze vorheizen, auf ca 160°C- 170°C + ca 90 -100 min
backen.

Wer kleine Ei nimmt kann mit einer Backform 28 cm & auskommen

Dann, aber bitte ein Backblech ganz unten in den Backofen, falls er über
geht, lässt sich besser sauber machen.

Bitte ganz abkühlen lassen , vorm anschneiden.

Freitag, 8. Juli 2005 eigenes Rezept Hans60

Kuchen ohne Obst

Feiner Käsekuchen 4 Ei

125 g weiche Butter,
150 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,

4 Ei,

2 unbehandelte Zitronen,

1 kg Magerquark,

4 Ei Milch,
6 Ei Grieß,
Puderzucker

Weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Eigelb untermischen. Zitronenschale abreiben, den Saft einer Zitrone auspressen. Quark, Milch, Grieß, Zitronenschale und -Saft untermischen. Eiweiß steif schlagen, Eischnee unter die Quarkmasse heben. In eine gefettete Springform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 1 Stunde backen. Kuchen in der Form völlig auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Gabys Käsekuchen 3 Ei

FÜR DEN BODEN
75 g Zucker
75 g Butter

2 Eigelbe
150 g Mehl

1 Essl. Milch
1 Tl. Backpulver

FÜR DEN Belag
150 g Zucker

1 Ei

500 g Quark
1 Tasse Öl
1 Päckchen Vanille-Pudding

1/2 Ltr. Milch oder Sahne
Etwas Milch zum Anrühren des Puddings
FÜR DAS BAISER

2 Eiweiß
1 1/2 Essl. Puderzucker

Aus den Zutaten für den Boden einen Teig herstellen. Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Die Zutaten für den Belag anrühren. Zum Schluss den halben Liter Milch bzw. Sahne dazugeben. In die Springform füllen. Vorsicht, der Belag ist sehr flüssig! Den Kuchen 1 Stunde bei 170 bis 180 Grad backen. Für das Baiser die Eiweiße mit

dem Puderzucker steif schlagen, auf den heißen Kuchen streichen und nochmals 5 bis 10 Minuten backen. Langsam im Ofen abkühlen lassen, bis der Kuchen fest ist. Fettgehalt des Quarks je nachdem, ob Milch oder Sahne verwendet wird. Mit Sahne nur 20 %, mit Milch 40% Fettgehalt. Die Baiserhaube kann auch gut weggelassen werden.

Großmutter's Käsekuchen 5 Ei + 1 Eigelb

Zutaten

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
Saft von 1/2 Zitrone

1 Eigelb

125 g Butter
1/2 Pkg. Backpulver
für die Füllung:

5 Ei, getrennt

250 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
125 g Butter
1 Ei Grieß
1/2 Zitrone, Saft von, oder 2 cl Rum

750 g Magerquark

Die erstgenannten Zutaten verkneten und zu Streuseln verarbeiten. Gut die Hälfte davon auf den Boden einer eingefetteten Springform (26 cm Durchmesser) drücken. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Butter, Grieß und Zitronensaft gut verrühren und Quark untermischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Füllung auf den Boden verteilen und mit den restlichen Streuseln bedecken.

Backzeit: ca. 60 Minuten bei 160 C

Italienischer Quarkkuchen 4 Ei

Für etwa 12 Stück
Zubereitungszeit: 30 Min -
Backzeit: ca. 30 Min

Pro Stück: ca. 145 kcal, ca. 2,5 g Fett = 16 %

Zutaten:

50 g Sultaninen
100 g gemischte kandierte Früchte

500 g Magerquark

100 g Vollrohrzucker / Zucker
1 P. Citroback / geriebene Zitronenschale

4 Eier

60 g Mehl / Buchweizenmehl / Maismehl
1 TL Butter
1 EL Paniermehl / Buchweizen / Mais geschrotet

Die Sultaninen waschen und in Wasser einweichen, die kandierten Früchte in kleine Würfel schneiden. Den Quark sorgfältig mit Zucker und Citroback miteinander verrühren, die Eier trennen. Die 4 Eigelbe nacheinander einrühren. Die Sultaninen abtropfen lassen. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und Zucker der Quarkcreme rühren. Die Früchtewürfel und die Sultaninen ebenfalls unterrühren. Die Hälfte des Eiweißes Zucker steifen Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Den Boden einer Springform von 26 cm Durchmesser mit Backtrennpapier bespannen, den Rand mit der Butter einreiben und mit Paniermehl bestreuen. Die Quarkmasse einfüllen. Den Backofen auf 160 °C vorheizen, auf der zweiten Schiene von unten ca. 30 Min backen. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, vorher den Rand mit dem Messer lösen.

11.02.04

Joghurt Käse Schichtkuchen 4 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

75 g Butter,
275 g Zucker
125 g Mehl,
1 Prise Salz

4 Ei (Größe M)

1 Päckchen Vanillin - Zucker
750 g Magerquark
1 P Puddingpulver "Vanille - Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
12 Blatt weiße Gelatine

1 kg Magermilch-Joghurt

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Zitronen und Zitronenmelisse zum Verzieren
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

1. Butter in Stückchen, 75 g Zucker, Mehl, Salz sowie 2 Esslöffel kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührgerätes verarbeiten. Mit den Händen glatt verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen. Boden einer Springform (26 cm Ø) damit auslegen und mehrmals einstechen.
2. Ei, 100 g Zucker und Vanillin - Zucker cremig rühren. Quark und Puddingpulver unterrühren und die Masse in die Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen (E - Herd: 175°C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Formrand mit einem Messer lösen. Kuchen etwa 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. In der Form abkühlen lassen.
3. Gelatine einweichen. Joghurt e, mit 100 g Zucker und Zitronenschale verrühren. Die ausgedrückte Gelatine auflösen. Etwas Joghurt einrühren und dann mit dem restlichen Joghurt mischen. 5 - 10 Minuten anziehen lassen. Auf den Käsekuchen gießen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Kuchen aus der Form lösen. Mit Zitronenschale, -ecken und -melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 1050 kJ/250 kcal.

Auf einen Blick Nr. 37/03

Käse-Kuchen mit schnellem Hefe-Teig 6 Ei

70 g Butter

20 g Hefe

115 ml Milch; lauwarm

300 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

QUARKGUSS

750 g Magerquark

30 g Speisestärke

200 g Zucker

1 pk Vanillezucker

1 cl Sauerrahm

4 Ei Öl

5 Ei

Für den Hefeteig die Butter leicht rühren. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, zu der Butter geben. Mehl, Ei und Salz zusammenarbeiten. Auswellen, in eine Form geben. Dieser Teig muss nicht gehen, er kann sofort gebacken werden.

Für den Quarkguss alle Zutaten zusammen in einer Schüssel cremig rühren und auf den Boden geben.

Bei 220°C etwa 50-60 Minuten backen

Käsekuchen 4 Ei

Zutaten für den Teig:

125 g Butter,

400 g Zucker,

1 Tüte. Vanillezucker,

4 Ei,

Saft und Schale einer Zitrone,

1 kg Magerquark,

1 Tüte. Vanille-Puddingpulver,

4 Ei Grieß,

1 Tüte. Backpulver,

Puderzucker zum Besieben

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Nach und nach die Ei dazugeben und alles schaumig schlagen. Den Zitronensaft und die Schale dazugeben. Den Quark mit dem Vanille-Puddingpulver verrühren und unter die Buttermasse mischen. In einer kleinen Schüssel den Grieß und das Backpulver vermischen. Über die Quarkmasse geben und alles gut verrühren. Den Boden einer Springform mit Backtrennpapier auslegen. Die Quarkmasse einfüllen und glattstreichen. Bei 190°C, ca. 60-70 Min. backen.

Danach herausnehmen und noch warm mit Puderzucker besieben.

Käsekuchen 5 Ei

Mürbeteig

100 g Zucker

200 g kalte (!) Butter

300 g Mehl

1 Ei

1 Prise Salz

schnell zu einem Teig verkneten, 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen

Füllung:

4 Eigelb

100 g Zucker

750 g Speisequark

250 ml Milch

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Käsekuchenhilfe

verrühren,

aus 4 Eiweiß und

50 g Zucker Eischnee schlagen, Eischnee unter die Masse heben

Mürbeteig ausrollen, in Käsekuchenform legen, Masse einfüllen,

60 Minuten bei 180°C. backen.

Käsekuchen 8 Ei M

Zutaten:

Für den Teig

100 g Zucker

150 g Butter

300 g Mehl

1 Messerspitze Salz

1 Ei

außerdem:

Butter und Zwieback (Semmel)Brösel für die Form Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Füllung:

500 g Quark

150 g Zucker

3 TL Vanillezucker (kein Vanillin!)

1 El (gehäuft) Mehl

1 El (gehäuft) Speisestärke

abgeriebene Schale einer Zitrone

7 Eigelb

7 Eiweiß

50 g Zucker

50 g zerlassene Butter

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken.

Den Zucker in die Mulde streuen und das Ei dazugeben. Die gut durchgekühlte Butter in Stücke schneiden und darüber geben. Alles mit einem Messer oder Teigspachtel gründlich durchhacken. Dann alles rasch mit kühlen Händen zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und eine gefettete und mit Zwieback (Semmel)Brösel bestreute Springform damit auskleiden. Den Boden bei 180 Grad ca. 15 Minuten blind backen, d. h. die mit Teig ausgeschlagene Form mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.

So bleibt der Boden schön flach und der Rand rutscht nicht herunter. Für die Füllung Quark, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Speisestärke, Zitronenschale und Eigelbe verrühren. Die Eiweiße mit den 50 g Zucker steif schlagen und zusammen mit der flüssigen Butter vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Füllung auf den vorgebackenen Boden füllen. Bei 180 Grad 20 Minuten backen; dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem spitzen Messer zwischen Füllung und Teigrand rundum entlang fahren, fünf Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen; dann wieder in den Backofen schieben und in 20 Minuten fertig backen. Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Kuchenbuffet - Das Rezept von WDR aktuell
Guten Appetit.

Käsekuchen alla Hendrik 5 Ei

200 g Butter
200 g Zucker
70 g Speisestärke

5 Ei

1000 g Quark
200 g Rosinen
1 Zitrone
1 Vanilleschote

1 Prise Salz Butter schmelzen, dann den Zucker dazu geben und das ganze kochen, bis ein leichter Karamellcharakter entsteht. Auf unter 80 Grad Celsius abkühlen lassen. Dann die Butter-Zucker-Masse mit den Eiern verrühren. In einer anderen Schüssel den Quark mit dem Saft der Zitrone, der Speisestärke, dem Salz und dem Mark der Vanille vermischen. Die Ei-Masse unter den Quark rühren. Dann noch vorsichtig die Rosinen unterheben. Wenn die Rosinen zu sehr verrührt werden, wird der Kuchen bitter. Den Teig in einer gefetteten und ausgestreuten Springform 60 bis 90 Minuten bei 180 - 200 Grad Celsius backen. Nach ca 30 bis 40 Minuten den Kuchen kurz aus dem Ofen nehmen und die Form ein, zwei mal kräftig aufklopfen, damit er wieder zusammenfällt. Dadurch kann der Kuchen nach beenden der Backzeit nicht so stark zusammenfallen und wird auch nicht so "klitschig". Am besten ist es, wenn der Kuchen nach dem Backen ein bis zwei Tage im Kühlschrank reifen kann. Aber er sollte nicht kalt serviert werden

Käsekuchen aus Neuseeland 4 Ei + 2 Eigelb

200 g Butter, weich
- und etwas zum Fetten
50 g Zucker

1 Eigelb

200 g Mehl

400 g Quark mit 20 % Fett oder Schichtkäse gut abgetropft

100 g Creme fraiche

120 g Zucker
100 g Butter, flüssig
50 g Mehl
5 Eigelb
1 Vanilleschote, Mark davon
1/2 Zitrone, Schale davon

1/2 Orange, Schale davon

4 -5 Eiweiß

In einer Schüssel Butter, Zucker, Eigelb und Mehl schnell zu einem Teig verarbeiten. Etwa 30 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit Quark, Creme fraiche, Zucker, flüssige Butter, Mehl, Eigelb, Vanillemark und abgeriebene Zitronen- und Orangenschale gut vermischen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Den Ofen auf 175 bis 200 Grad vorheizen. Den Teig ausrollen und die gebutterte Backform damit auskleiden. Die Füllung hineingießen. Auf der untersten Einschubleiste etwa 60 Minuten backen. Zehn Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Schmeckt noch warm am allerbesten.

Käsekuchen II 4 Ei

Mürbteig.

Belag:

500 g Quark

knapp 1/2l Milch

125 g Zucker

4 Ei

1 Vanillepudding

1 Ei Stärkemehl

Saft u. Schale einer 1/2 Zitrone

Rosinen

Eigelb u. Zucker schaumig rühren. Zitronensaft und -Schale, Puddingpulver und Stärkemehl (gesiebt) dazu geben. Langsam die Milch einrühren. Dann die Flüssigkeit nach und nach unter den Quark rühren. Eischnee unterheben. Rosinen auf dem Mürbteigboden verteilen, Quarkmasse darauf. 25 Min. backen. Den Rand lösen und weitere 30-40 Min. backen.

10 Min. auskühlen lassen und stürzen.

(Aber vorsichtig: ich traue mich das nicht)

Leider hat meine Mutter mir keine Backtemperatur angegeben. Aber der Kuchen wird wohl bei 175° C gebacken. Wie im oberen Rezept. Oberfläche muss schön goldbraun sein.

Käsekuchen II 3 Ei + 1 Eigelb

Für den Teig

250 g Mehl
125 g Butter
1 Prise Salz

1 Eigelb

2 Ei Wasser

Für DIE QUARKMASSE

750 g Quark (20%)

1/2 Tasse Sonnenblumenöl
300 g Zucker

3 Eigelb

40 g Speisestärke

125 ml Milch

3 Eiweiß

1/2 Vanillestange

Zubereitung vom Teig

Mehl sieben, mit der Butter, Salz, Zucker, Eigelb, und Wasser verkneten.
Den Mübeteig in Alufolie gewickelt im Kühlschrank ruhen 1 Std. lassen.

Zubereitung vom der Quarkmasse

Quark mit Öl, Zucker dem Eigelb, Speisestärke und der Vanille gut mit einem Schneebesen verrühren, dann vorsichtig das steifgeschlagene Eiweiß unter die Masse heben.

Mübeteteig in einer Springform bis zum Rand auslegen und die Quarkmasse einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 50 bis 60 Minuten backen. Wichtig den Kuchen im Backrohr auskühlen lassen, sonst fällt er zusammen

Käsekuchen VII 5 Ei

Für den Teig:

200 g Weizenmehl
1 TI Backpulver
75 g weiche Butter
75 g Zucker
1 P. Vanillin-Zucker

1 Ei

Für die Füllung:

750 g Magerquark

150 g Zucker

4 Eigelb

1 P. Vanillin-Zucker

1 P. Zitronen-Zucker

250 ml Milch

1 P. Käsekuchenhilfe

4 Eiweiß

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Boden zu einem Knetteig verarbeiten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform (o 26 cm) ausrollen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, diese an den Rand der Springform legen und so andrücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

2. Quark, 100 g Zucker, Eigelb, Vanillin- und Zitronen-Zucker in einer Rührschüssel glatt rühren. Milch und Käsekuchenhilfe hinzugeben und gut verrühren. Eiweiß mit 50 g Zucker in einer fettfreien Schüssel zu festem Schnee schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Die Quarkmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen.

3. Auf mittlerer Schiene bei 175°C ca. 70 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen mit einem Messer vom Rand der Springform lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Käsekuchen VIII 4 Ei

- für eine Springform mit 26 cm Durchmesser -

Teig:

150 g Mehl

60 g Margarine

60 g Zucker

1 Ei

etwas Salz

etwas Backpulver

Aus oben genannten Zutaten einen Mürbeteig herstellen.

Belag:

750 g Quark (20 %)

1 Tasse Zucker

1 Tasse Öl

1 Tasse Milch

3 Ei

1 Tüte. Puddingpulver

etwas Zitronensaft

ca. 200 g Früchte (nach der Saison oder nach persönlichem Geschmack)

Die Zutaten nach und nach verrühren, das Puddingpulver am Schluss dazugeben.

Den Mürbeteig in die Backform drücken, die Früchte darauf verteilen, die Quarkmasse darauf geben und bei 200°C ca. 40 - 45 Minuten backen.

Käsekuchen von Erwin 3 Ei

150 g Mehl,

80 g Butter,

80 g Zucker,

1 Ei,

1 TI Backpulver.

Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver zu einem Teig verkneten.

Eine runde Springform mit Butter einfetten und den Teig andrücken mit einem Rand von ca. 2 cm.

750 g Quark Magerstufe,

250 g Quark 40%,

200 g Gelierzucker,

1 Pkg. Vanillepuddingpulver,

2 Pkg. Vanillezucker,

2 Ei,

½ l Milch,

2 l Speiseöl,

Saft einer halben Zitrone

Quark, Gellierzucker, Vanillezucker, Ei, Puddingpulver, Milch, Öl und Zitronensaft mit dem Mixer zu einer glatten Masse vermengen. Die Masse auf den Teig geben und in den kurz vorgeheizten Backofen schieben. Bei 200° C ca. 1 Std backen. Nach 1 Std nachsehen, ob die Käsemasse fest ist, dabei die Form leicht hin- und herschieben. Evtl. noch bis 15 Min Backzeit dazugeben. Den Kuchen im Backofen bei leicht geöffneter Tür auskühlen lassen.

Käsekuchen von Oma 1 Ei

Man nehme:

Teig:

80 g Butter

80 g Zucker

1 Ei

0,5 Päckchen Backpulver

200 - 250 g Mehl

Daraus einen Mürbteig herstellen und in eine runde Springform geben.

Belag:

750 g Quark

0,5 l Milch

125 g Butter

500 g Zucker

(oder 250 g - siehe Nachsatz)

1 Päckchen Vanillinzucker

2 Ei

1 Päckchen Puddingpulver

Butter, Milch und Zucker aufkochen und etwas auskühlen lassen.

Quark, Vanillinzucker, Puddingpulver und Ei miteinander verrühren.

Die Butter / Milch / Zuckermasse unterrühren.

Das Ganze auf dem Teig verteilen. Es ist flüssig, deshalb vorsichtig in die Röhre schieben.

E-Herd 180° / 190° Unterhitze

oder

E-Herd 170° Umluft backen.

Backzeit: ca. 50 - 60 Min

Elektroherd: ca. 180°

Umluftherd: ca. 170°

sollte der Kuchen zu braun werden bitte eine Alufolie auflegen.

Käsekuchen X 4 Eigelb+ 6 Eiweiß

(mit Mürbteig)

Für Mürbteig

300 g Mehl
1 Prise ; Salz
100 g Zucker
200 g Butter

1 Ei

Für die Füllung

1/2 l Saure Sahne

3 Eigelb

50 g Zucker; (1)
40 g Magermilchpulver
40 g Mehl
1/2 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale davon

5 Eiweiß

170 g Zucker; (2)
Hülsenfrüchte; wie Linsen oder getrocknete Erbsen zum Blindbacken
Fett; für die Form

Mehl, Salz, Zucker, die in kleine Stücke geschnittene Butter und das Ei mit den Knethaken eines Handrührgerätes zu einem Mürbeteig (Knetteig) verkneten. Oder: Mehl auf ein Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, das Ei hineingeben und mit etwas Mehl verquireln. Die Butter in Stückchen auf dem Mehlsrand verteilen und dann rasch mit einem breiten Messer zerhacken.

Mit möglichst kalten Händen von außen nach innen zu einem glatten Teig verkneten! Mit Folie umhüllt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen. (Wichtig bei der Zubereitung von Knet- oder Mürbteig ist, dass die Butter kalt ist und dass möglichst rasch gearbeitet wird. Anschließend sollte der Teig ruhen, und das an einem kalten Platz! Beachtet man diesen Punkt nicht klebt der Teig und ist schwierig zu verarbeiten.)

Für die Füllung den Quark in eine Schüssel geben. Saure Sahne und das Eigelb unter ständigem Weiterrühren Zucker (1), Magermilchpulver (bitte erklären warum - ich weiß es nicht - aber es

würde mich aber, wie sicherlich alle Zuschauer, sehr interessieren), Mehl und Zitronenschale hinzufügen. Zu einer glatten Creme verrühren.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Den Mürbteig auf einem bemehlten Backbrett rund ausrollen und Boden und Rand einer gefetteten Springform von 26 cm Durchmesser damit auskleiden. Am besten geht das wenn man die Teigplatte über den Nudelwalzer rollt und über der Springform wieder ausrollt. Dadurch hat man keine Schnittstellen zwischen Boden und Rand - und die Quarkmasse kann nicht auslaufen! Den Boden mit Hülsenfrüchten belegen (das heißt in der Fachsprache 'Blindbacken'). Welche Hülsenfrüchte man nimmt, ist gleichgültig. Der Vorteil beim Blindbacken ist, dass die äußere Form schon etwas gefestigt ist bevor die Quarkfüllung hineinkommt. Die feuchte Masse weicht nicht so leicht durch, die Teigumhüllung wird knuspriger und kompakter. Im heißen Backofen 10 Minuten vorbacken. Dann die Hülsenfrüchte entfernen und die Backofentemperatur auf 160 °C zurückschalten.

Die Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker (2) einrieseln lassen und so lange weiterschlagen bis die Masse glänzend und schnittfest ist. Den Eischnee locker und gleichmäßig unter die Quarkmasse heben und auf den vorgebackenen Mürbeteig verteilen. Den Kuchen auf die mittlere Schiene des Backofens stellen.

In etwa 1 1/2 Stunden goldbraun backen.

Nach 15 Minuten ringsherum den Rand mit einem Messer leicht einschneiden, damit der Käsekuchen in der Mitte keine Risse bekommt.

Käsekuchen XIV 5 Ei

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
Prise Salz
125 g Butter
70 g Zucker

1 Ei

1 Ei Milch

abgeriebene Schale einer ½ unbehandelten Zitrone

Zutaten für den Belag:

125 g Butter

750 g Quark

0,3 l Milch

100 g Zucker

4 Ei

Saft und Schale einer Zitrone

50 g Rosinen

2 Ei Rum

1 Tüte. Vanillepuddingpulver zum Kochen

Zubereitung

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, mit Salz und Zucker mischen und die kalte Butter in kleinen Stückchen zufügen. Mit dem Messer unter das Mehl hacken. Ei, Milch und die Zitronenschale zufügen und abbröseln, schnell zu einem festen Teig kneten. Den in Folie verpackten Teig ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Belag zubereiten.

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Ei trennen, Quark, Butter, Milch, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Die restlichen Zutaten einrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und zuletzt unterheben.

Den kalten Teig ca. ½ cm dick und 30 cm im Durchmesser ausrollen. In eine Form von 26 cm legen und den Rand hochdrücken. Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.

Bei 180°C 50 bis 60 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und dann den Rand lösen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Käsekuchen XIX 4 Ei

200 g Mehl

1 TL Backpulver

75 g Zucker

1 Vanillin

1 Ei

75 g Butter

Einen Knetteig bereiten und ausgefettete Springform damit auslegen.

3 Eiweiß

3 Eigelb

175 g Zucker

1 Vanillin

1 Zitronenöl

500 g Quark

200 g Milch

75 g Butter

1 P. Sahnepudding

Eischnee schlagen und vorab beiseite stellen. Butter und Milch zusammen erhitzen, bis die Butter zergangen ist, beiseite stellen, abkühlen lassen. Eigelb, Zucker, Vanillin, Öl schaumig rühren und den Quark unterrühren. Die Milch-Buttermischung unterrühren und gut durchmischen. Anschließend das Puddingpulver unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben.

Die Quarkmasse auf den (evtl. mit Obst belegten) Boden gießen und bei 175 ° C ca. 1 Std backen. Im abgeschalteten, geöffneten Backofen auskühlen lassen.

Käsekuchen XVI 3 Ei

(besonders sahnig)

Für den Teig:

250 g Mehl,

70 g Zucker,

70 g Margarine,

1 Ei,

1 EI Milch,

1/2 P Backpulver,

Für den Belag:

1 Pfund Quark,

1 Tasse Öl,

2 Ei,

1 P Vanillepudding,

1/2 I Milch,

200 g Zucker

Für den Teig alle Zutaten mischen und in eine gefettete Springform füllen (Ø 28 oder 30 cm)

Für den Belag alle Zutaten ebenfalls mischen und auf den Teig geben, den Kuchen dann bei ca. 180 Grad etwa 40-60 min. backen. Aus dem Ofen nehmen und am besten in der Form erkalten lassen.

Käsekuchen XX 2 Ei + 2 Eigelb

200 g Mehl
75 g Zucker
75 g Margarine

1 Ei

1 TL Backpulver
Daraus einen Mürbeteig herstellen.

500 g Magerquark

1 Frischkäse

150 g Zucker
1 Tasse Öl
2 Vanillinzucker
1 Vanillinpudding

1 Ei

2 Eigelb

1/2 l Milch

Alle Zutaten für den Belag mischen und auf den Mürbeteig geben.
200 ° - 45 Min. backen.

Aus Eiweiß und 2 EL Zucker flüssigen Baiser herstellen und über den Kuchen geben und weiter 15 Min. backen.

Köstlicher Käsekuchen 3 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:

Für den Teig
250 g Mehl
125 g Butter
1 Prise Salz
30 g Zucker

1 Eigelb

2 EL. Wasser

Für den Belag

50 g Quark (20%)

1/2 Tasse Öl

300 g Zucker

3 Eigelb

40 g Speisestärke

das innere von einer Vanilleschote

1/8 l Milch

3 Eiweiß

Zubereitung:

Das Mehl auf ein Backbrett sieben und rasch mit der Butter, dem Salz, dem Zucker, dem Eigelb und dem Wasser verkneten. Den Mürbteig in Alufolie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Quark mit dem Öl, dem Zucker, den Eigelben, der Speisestärke, der Vanilleschote und der Milch schaumig rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben. Den Mürbteig ausrollen., Boden und Rand einer Springform damit auslegen und die Quarkcreme auf den Boden streichen.

Backzeit: Ober- /Unterhitze 180 °C vorgeheizt

Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 50 - 60 Minuten backen.

Die Backofentür darf erst während der letzten 10 Minuten geöffnet werden!

Den garen Kuchen im geöffneten, abgeschalteten Backofen erkalten lassen

Luftiger Käsekuchen 5 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 12 Stücke.

200 g Mehl

60 g Zucker

1 Eigelb

120 g Butter

750 g Trockenerbsen (z. Blindbacken)

5 Ei,

500 g Magerquark

175 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
abger. Schale 1 unbeh. Zitrone
40 g Grieß
40 g Butter
1 Ei Puderzucker

Zubereitung.

1. Mehl, Zucker, Eigelb, Butter zu Teig kneten. In Folie gewickelt 1 Std. kühlen. Teig ausrollen, in eine gefettete Springform legen, einen Rand formen. Den Teig mit Backpapier bedecken. Erbsen einfüllen. Im Backofen 15 - 20 Min. vorbacken Erbsen & Papier danach entfernen.
2. Ei trennen. Quark, 150 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Grieß und Eigelb verrühren. Butter schmelzen. Eiweiß steif schlagen, restl. Zucker einrieseln lassen. Erst Butter, dann Eischnee unter Quarkmasse heben.
3. Masse in die Springform auf den Teigboden gießen, glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 - 50 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: etwa 95 Min.

Elektro: 175°
Gas: Stufe 2
Heißluft: 155°
Extra:
Geben Sie Mandarinschnitze zum Quark.

Omas Käsekuchen 3 Ei

der Letter Landfrauen empfehlen.

Boden:

-65 g. Margarine
-150 g. Zucker
1 P. Vanillinzucker

1 Ei

150 g. Mehl
2 Tl. Backpulver

Käsemasse:

750 g. Quark

eine halbe Tasse Milch

2 P. Vanillinzucker
1 P. Vanille Soßenpulver

2 Ei

200 g. Zucker
1 gehäufter El. Speisestärke
Saft eine ausgepressten Zitrone

Alle Zutaten für die Bodenmasse zu einem festen Teig verkneten. Den Teig dann in eine Springform drücken. An den Seiten nur 1 cm höher als der Boden auf den Rand drücken. Quarkmasse dazu und ab in den Ofen. 1 Std bei 200 Grad

Omas Käsekuchen 7 Ei

Zutaten:

Margarine: 100 g
Zucker: 80 g
Mehl: 200 g
Salz: 1 Prise
Backpulver: 1 Teelöffel

1 Ei:

Quark: 1 Kilogramm

gute Butter: 250 g
Zucker: 300 g

6 Eigelb

Salz: 1 Prise
Vanillezucker: 1 Packung
Zitronensaft: 2 Esslöffel
Vanillepudding: 1 Packung

6 Eiweiß

Zubereitung:

Für den Boden:

Margarine, Zucker Salz, Ei, Mehl Backpulver, zu einem glatten Teig verrühren.

In gefetteter Springform geben und andrücken. Einen kl. Rand stehen lassen. Mit der Gabel einige Male einstechen.

Für die Füllung:

Quark abtropfen lassen.

Butter, Zucker, Eigelb, Salz, Vanillezucker, Zitronensaft, Vanillepudding und Quark verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Auf den Teig geben und 1 Stunde bei 160 Grad backen . Unterste Schiene. Danach Kuchen noch 1/4 Std. im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Türe leicht geöffnet.

Benötigte Geräte: Quirl, Kochlöffel mit Loch, Schüsseln.

Zubereitungszeit: 60 min

Ruhezeit: 15 min

Quarkkuchen 4 Ei

Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser:

Für den Mürbeteig:

240 g Mehl

160 g Butter

80 g Puderzucker

1 Ei

1 Prise Salz

Für die Füllung:

750 g Magerquark

70 g Zucker

3 Ei

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

150 ml Rahm

Abrieb einer 0,5 Zitrone

Rosinen nach Belieben

Zubereitung:

Für den Mürbeteig:

Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Ei und Salz einen Mürbeteig kneten.

Diesen in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank mind. 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig ca. 4 mm stark ausrollen, und eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) mit dem ausgerollten Teig auslegen.

Für die Füllung:

Magerquark, Zucker, Ei, Puddingpulver, Rahm und Zitronenabrieb miteinander verrühren und in die vorbereitete Form geben. (Freunde von Rosinen könne diese vor dem Backen noch in die Quarkmasse geben.)

Den Kuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen für ca. 30 Minuten in den Backofen geben.

Anschließend heraus nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen.

Dann erneut bei 180 Grad für weitere 15 Minuten in den Ofen geben.

Nach dem Backen den Kuchen kurz auskühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter mit Ringen stürzen.

Tipp: Beim einmal Backen senkt sich beim Abkühlen des Kuchens die Mitte.

Das zweitemal Backen, wie beschrieben, lässt ihn wieder aufgehen und dann bleibt er auch nach dem Abkühlen gleichmäßig.

Quarkkuchen II 4 Ei

125 g Margarine

300 g Zucker

1 P Vanillinzucker

3 Ei Mehl

1 P Vanillepudding

1/2 P Backpulver

1/2 T Milch

4 Ei

1 Kg Magerquark

Eiweiß zu Schnee schlagen. Alle anderen Zutaten zu einem Teig verrühren.

Den Eischnee unterheben. Bei 175°C ca. 60 min. backen

Quarkkuchen mit Boden oben 5 Ei

Boden:

2 Ei

100 g Zucker

100 g Mehl

125 g flüssige Butter

1/2 Päckchen Backpulver

alles zu einem Teig verarbeiten und in eine Springform geben.

Belag:

500 g Quark

3 Ei

1 Päckchen Vanillepudding

1/2 Tasse Öl

150 g Zucker

3/8 l Milch

alle Belagzutaten zu einer Masse verrühren und die sehr dünne Quarkmasse über einen Löffel auf den Teig in der Springform gießen. 1 Stunde bei mittlerer Hitze backen und vorm Anschneiden richtig auskühlen lassen!

Schneller Käsekuchen 7 Ei

Boden:

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Belag:

1 kg Magerquark

200 g Zucker

6 Ei

1 B. Sahne

1 P. Puddingpulver

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten, 1 Std. in Folie in den Kühlschrank

legen danach ausrollen, in gefettete Springform legen.

Die gesamten Zutaten in eine Teigschüssel geben, mit dem Rührgerät gut verrühren, und auf den Mürbeteig gießen.

Bei 180 ° C ca. 1 Std. backen.

Schneller Quarkkuchen 5 Ei

1000 g Quark

350 g Zucker

4-5 Ei

- 1 P. Vanillin
- 1 P. Vanillepudding
- 2 Ei Grieß
- 1 P. Backpulver
- 1 Zitrone (Saft und Schale)

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, mit elek Handrührgerät gut durchrühren und in eine gefettete Springform füllen. Bei 180 ° C ca. 1 Std. backen.

Schneller Topfenkuchen 3 Ei

- 125 g Butter
- 230 g Zucker
- 1 pk Vanillezucker

3 Ei

- 1 pk Puddingpulver

1 kg Topfen

- 1 pk Backpulver
- 2 Ei Grieß

Schneller Topfenkuchen

Butter und Zucker abtreiben, restliche Zutaten unterrühren, in eine Springform füllen

Bei 200° ca. 45 min backen, danach Herd abschalten, 10 min. in geschlossenen Backofen nachziehen lassen. Ausgekühlt aus der Form nehmen. Mit Staubzucker bestreuen.

Zeitbedarf : 60 min

Schwäbischer Käsekuchen 7 Ei

Für 12 Stücke

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 250 g Butter
- 280 g Zucker

1 Priesse Salz

7 Ei

500 g Quark 20% Fett i. Tr.

125 g saure Sahne

1 unbehandelte Zitrone

80 g Rosinen

50 g Speisestärke

Fett für die Form

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Mehl, 150 g Butter, 80 g Zucker, Salz und 1 Ei zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie wickeln, 1 Stunde kalt stellen. Restliche Ei trennen. Eigelb und übrigen Zucker cremig schlagen. Quark, saure Sahne, Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale, Rosinen und Stärke unterrühren. Übrige Butter schmelzen lassen, ebenfalls unterheben. Eiweiß steif schlagen, unter die Quarkmasse heben. Mürbeteig mit einem Rand in eine Springform 26cm Ø drücken.

Quarkmasse einfüllen, glattstreichen, den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 50 Min. backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Topfenkuchen 2 Ei

(Käsekuchen)

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl,

200 g Butter,

1 Ei,

etwas Wasser

Füllung:

250 g Topfen (Quark),

1 Ei,

80 g Zucker

zum Bestreuen:

Zucker

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, Mehl, Ei und soviel Wasser (ca. 2 El) dazurühren bis ein mittelfester Teig entsteht. Die Hälfte davon dünn ausrollen und auf den Boden einer Springform legen.

Den "Topfen" wenn nötig passieren, mit Ei und Zucker gut vermischen und auf den Teigboden streichen.

Die zweite Teighälfte ausrollen und auf den Belag legen. Die Ränder zusammendrücken. Einige Male mit einer Gabel anstechen. Mit Zucker bestreuen und in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 1/2 Stunde backen.

Umgedrehter Käsekuchen 6 Ei

Rührteig:

100 g Butter,
150 g Zucker,
150 g Mehl,

3 Ei,

1/2 P. Backpulver,
Saft einer Zitrone

Quarkmasse:

750 g Magerquark,
3 P. Vanillezucker,

3 Ei,

3 gehäufte (!) TL Mondamin (Speisestärke),
2 - 3 El Zucker (ich habe etwas mehr genommen),
Saft von 1/2 Zitrone

Einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform geben. Der Teig ist ziemlich flüssig und braucht nur auf dem Boden verteilt zu werden.

Danach die Quarkmasse herstellen, zuletzt den Eischnee unterheben. Auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 75 Minuten backen.

Der Kuchen dreht sich beim Backen um

Vanille Käsekuchen 4 Ei

Zutaten:

Für den Mürbteig

150 g Mehl
1 gestr. Tl Backpulver

1 Ei

65 g Zucker
65 g Butter

Für die Füllung

500 g Magerquark

1 Tasse Öl (etwa 150 ml)
180 g Zucker
Saft von 1 Zitrone

1 Ei

2 Eigelb

1 P. Vanillepudding-Pulver

1/2 l Milch

1 Fl. Butter-Vanille-Aroma

Für die Baisermasse

2 Eiweiß

50 g Zucker

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen und sieben. Mit dem Ei, Zucker und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kaltstellen. Quark mit Öl, Zucker und Zitronensaft glattrühren. Puddingpulver, Milch, ein Ei, zwei Eigelb und Aroma glatt verrühren und mit der Quarkmasse mischen. Boden einer Springform fetten, zwei Drittel des Mübteiges darauf ausrollen. Den Restlichen Teig zu einer Rolle formen und etwa drei Zentimeter hoch an den Rand drücken. Quarkmasse einfüllen und glattstreichen.

Backzeit: Ober-/Unterhitze 175 °C vorgeheizt

Heißluft 160 °C nicht vorgeh.

etwa 1 Stunde backen.

Zwei Eiweiß mit Zucker sehr steif schlagen. Baisermasse wellenförmig auf dem Kuchen verteilen.

Bei gleicher Temperatur etwa 10 Minuten weiterbacken.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Weltbester Käsekuchen 5 Ei

Zutaten für den Teig:

100 g Butter

100 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Ei

1 Messerspitze Backpulver

150 g Mehl

Quarkmasse:

750 g Magerquark

1-2 Becher Sahne

125 g Mehl

180 g Zucker

150 g Dickmilch

150 g Milch

5 Eigelb

5 Eiweiß

Zubereitung:

Den Mürbteig wie gewohnt zubereiten und in eine gefettete Springform geben, den Rand dabei hochziehen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann alle Zutaten bis auf das Eiweiß zufügen und gut miteinander verrühren. Zuletzt das Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ungefähr 1 Stunde backen und den Kuchen dann noch 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Erkalten lassen und dann erst aus der Springform lösen.

Kuchen ohne backen

Amerikanischer Käsekuchen

Zutaten:

1 Packung Butterkekse
125 g Butter

400 g Frischkäse
125 g Puderzucker

¼ l Sahne
1P. Vanillezucker
1 Glas Sauerkirschen
1p. roter Tortenguss

Zubereitung:

Butterkekse zerbröseln und mit der Butter verkneten. Masse in eine runde Kuchenform drücken.

Frischkäse mit dem Puderzucker verrühren und auf die Keksmasse geben.

Sahne mit Puderzucker steifschlagen und auf die Torte geben.

Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Kirschen auf der Sahne verteilen.

Saft mit dem Tortenguss kochen, etwas abkühlen lassen und obendrauf verteilen.

24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Von: Marion Gutbrod

Gefunden bei www.brigitte.de

Käsekuchen ohne Boden kalt Trauben

1250 g Quark
300 g Vollrohrzucker
1 P Natur -Vanillezucker oder
¼ TI Naturvanillepulver
250 g gemahlene Walnüsse
1 Zitrone Saft + (Schale)
2 Bananen zerdrückt
knapp 1 kg Weintrauben (blau)
15 B Gelatine

alles verrühren , etwas festigen lassen ca 10-15 min, noch mal durch rühren, mit Backpapier ausgelegte + in 24 cm Ø Springform die 1., 30 min Tiefrieren (Kein Platz)
dann in den Kühlschrank

Kokos-Kirschkuchen

Zutaten für 12 Stücke:

225 g Kokos-Zwieback
100 g Butter
14 Bl. Gelatine
1 Gl. Sauerkirschen (720 ml)
1 unbehandelte Zitrone
175 g Zucker,
1 Zimtstange

300 g Sahne,

200 g Frischkäse

1 Dose Kokosmilch (425 ml)
2 Tüte. Vanillezucker
20 g Kokoschips

Zubereitung:

1. Zwieback zerbröseln, mit Butter mischen, Springformrand (26 cm) auf Tortenplatte setzen, Masse auf Boden drücken. 1 Std. kühlen. Gelatine einweichen. Kirschen abgießen, 200 ml Saft auffangen. Von einer Hälfte der Zitrone Schale spiralförmig abschälen. Mit Kirschen, Saft, 100 g Zucker, Zimtstange aufkochen. Zimtstange, Zitronenschale entfernen. 7 Bl. Gelatine auflösen, unterrühren, Kühlen, bis Masse zu gelieren beginnt.
2. Sahne steif schlagen, kühlen. Frischkäse mit Kokosmilch verrühren. Von übrige. Zitrone Schal abreiben, 2 El Saft auspressen Beides mit Vanillezucker, restl. Zucker, Kokoscreme mischen. Üb Gelatine auflösen, unterheben. 10 Min. kühlen, bis sie zu gelieren beginnt, Sahne unterziehen. Hälfte der Creme auf gekühlten Boden geben. Kirschen darauf verteilen. Restl. Creme aufstreichen, Torte 5 Std. kühlen, mit Kokos garnieren.

Zubereitung: ca. 60 Min.

Extra: Ersetzen Sie Kirschen gg. Pfirsiche

Mascarpone Erdbeer Kuchen

Ich weiß nicht ob dieses Rezept unter Modetorten fällt,
aber es ist einfach und sehr schnell zuzubereiten, und sehr erfrischend.

150 g Zwieback
80 g Butter

50 g Zucker
250 g tiefgefrorene Erdbeeren, oder Beerenfrüchte

150 g Sahne

500 g Mascarpone

2-3 El Zitronensaft

6 Blatt Gelatine

30 g gehackte Pistazien

Zwieback fein mahlen mit flüssiger Butter und Zucker zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Boden und Rand einer Springform mit Butterbrotpapier auslegen.

Teig hineinfüllen.

Eigelb mit Zucker schaumig rühren.

Sahne und Mascarpone unterrühren,

Obst unterheben und mit Zitronensaft abschmecken.

Gelatine nach Anweisung unter die Creme rühren und auf den Boden geben.

Glatt streichen und über Nacht in den Kühlschrank stellen, evtl. mit Pistazien bestreuen.

Kuchen pikant

Bergader Almkäsekuchen 4 Ei

glutenfrei

300 g Bergader Almkäse; (*) Tilsiter / Edamer

500 g Kartoffeln

20 g Mehl/ Buchweizen gem

4 Eier

150 ml Milch (Vorsicht bei dieser Menge, die neuen Kartoffeln haben viel Saft)

1 Zwiebel

; Salz

; Pfeffer

; Muskat

1 Bund Radieschen

250 g Feldsalat; gewaschen

50 ml Essig-Öl-Dressing

(*) "Bergader Almkäse" ist eine Handelsmarke der Fa. Bergader Privatkäseerei

Ich würde den Käse am ehesten durch einen kräftigen Tilsiter ersetzen. Milch mit dem Mehl anrühren, die Eier zugeben und gut verschlagen.

Die Kartoffeln schälen, gut waschen und grob reiben. Habe die neuen Kartoffeln nur gut abgerieben + gewaschen, + grob geraspelt.

Zu der Milch-Ei-Mehl-Masse geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und untermischen. Den Almkäse in 3-4 cm dicke Scheibe schneiden. In eine Pfanne etwas Öl geben und die Masse leicht anbraten lassen. Den Käse in Scheiben darauf legen, mit der gleichen Menge Kartoffelmasse bedecken und danach wenden. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Es hat eine 20 cm & Bratpfanne gereicht

Herausnehmen und auf ein Backgitter legen. Das ganze für ca. 5 Minuten in den auf 180 ° C geheizten Backofen geben. Den Feldsalat anmachen, die Radieschen putzen und fein schneiden, untermischen und den Käsekuchen damit garnieren.

Da mir das ganze für 4 Personen zu wenig erschien , habe ich die gesamte Menge, bis auf die Eier , dann nur 6 St., doppelt genommen.

Die Masse wurde auf 2 Pfannen a 20 cm &, verteilt , erst den Boden mit Olivenöl erhitzt, dann den Boden gut mit der Masse gefüllt, wenn es ein wenig gestockt ist, in beiden , je eine 4 cm dicke Scheibe Tilsiter drauf gepackt, + den Rest , des Kartoffel - Eigemisch drauf, + die Hitze runter gestellt, Deckel drauf , bei einer bei der anderen nicht, habe nur ein Deckel, dafür.

Dauer , das sieht man/sie , das ganze dann auf einen Teller + geteilt, es ist dann für 4 Personen ausreichend, habe es nicht mehr in den Backofen getan, es gab grünen Salat dazu, + falls einer nicht satt geworden ist, noch ein oder mehr Quark Mohnkuchen

10.06.2004

08.07.2004

Käsekuchen oder Auflauf 3 Ei M

4 Portionen

200 g grüne(Filet) Bohnen , geputzt, geviertelt, mit
1 TI getrockneten Bohnenkraut bissfest gekocht, abgießen
200 g Pellkartoffeln , gepellt + gewürfelt.
3 Tomaten (ca 300 g) gewürfelt,

1 Glas Oliven mit Paprika, ca 85 g Abtropfgewicht, klein gewiegt,
150 g Ziegen+ Schafsfeta , gewürfelt.
1 TI Meersalz

500 g Quark

0,5 TI Pfefferkörner gem.
1 TI gelbe Senfkörner gem.

3 Ei

Salz, zum abschmecken
5 EI Mais gem.
2 EI Olivenöl

50 g Sonnenblumenkerne leicht geröstet, (wer will gehackt oder gem)

4 X 0,5 l Jenaglasschüsseln

Fett (Olivenöl) zum ausfetten der 0,5 l Jenaglasschüsseln , oder andere
feuerfeste.

Von Bohnen bis 1 TI Salz, mischen.

Von Quark bis Olivenöl mischen, danach beide Arten, zusammen tun.

+ in die ausgefetteten Formen geben, + mit den Sonnenblumenkerne,
bestreuen.

Ca 50 - 60 min bei 180° C Umluft ohne vorheizen backen.

05.08.2004 eigenes Rezept Hans60

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Renate1 Mittwoch, 28. September 2005

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Mittwoch, 28. September 2005

Mit freundlichen Grüßen

Renate1