

# Käsekuchen mit Schuss – einfach und besonders

Einfach und schnell ist die Überschrift beziehungsweise der Tenor fast all meiner Rezepte, fällt mir gerade auf... Dabei koche und backe ich sehr gerne... Aber ich mag es schon, wenn es schnell geht... Gerade weil ich nicht so der Planer bin... Ich entscheide spontan! Jetzt im Moment fällt mir ein, dass ich Lust auf ein Stück Käsekuchen habe. Dann ist es schon praktisch, dass es schnell geht und man alle Zutaten daheim hat. Zumal ich nicht mal eben zum Bäcker laufen kann, um ein Stück zu kaufen. Warum nicht? Weil die Kuchen schlicht und ergreifend allesamt nicht schmecken! Keine Ahnung, woran das liegt... Zu süß, zu trocken, komischer Beigeschmack, Zuckerguss... Mit geschlossenen Augen würde man machmal noch nicht einmal schmecken, was man da isst.

Im Ausland ist das anders. Ich liebe zum Beispiel die französischen Backwaren. Egal wo man sie kauft, beim Bäcker oder im Supermarkt... Ein Eclair mit Schoko- oder Vanillefüllung oder ein Pain au Chocolat oder ein Gugelhupf sind immer ein Gedicht!

Es liegt wahrscheinlich an den Zutaten, die die Bäcker verwenden. Warum auch immer, mein Mann brachte vor langer Zeit vom morgendlichen Brötchen holen, ein ominöses Stück „Butter“ mit. Das hätte der Bäckermeister ihm empfohlen, damit gelänge jeder Kuchen! Zwar ist das Nicht-Gelingen nicht mein Problem, aber da ich es schon einmal da hatte, habe ich es auch verwendet. Und zwar im Zitronen-Rührkuchen – im Rezept wird wohlgermerkt kein Backpulver verwendet. Trotzdem hatte sich das Volumen verdoppelt, der Bäcker hatte also Recht... Allerdings haben wir schon beim ersten Bissen einen komischen Beigeschmack wahrgenommen, total ranzig... Also war in der Butter irgend eine Chemie drin. Das ist eben das Problem von gekauften Kuchen – sie sollen in erster Linie gut aussehen,

dass sie gekauft werden. Aber ich frage mich, wer kauft das denn dann beim nächsten Mal wieder? Zumal jede Hausfrau es tausend Mal besser kann! Wahrscheinlich der Bäcker privat daheim auch...

Die Zutaten sind nun mal das A und O. Gute Butter, statt Margarine, hochwertige Milch-Produkte, frische Eier... Ich glaube Bäcker verarbeiten auch die Eimasse aus dem Tetrapack... Ausnahmen bestätigen immer die Regel, halte ich an dieser Stelle fest! Ganz sicher, gibt es Bäckereien, die anders arbeiten...

Aber da ich gerne in der Küche stehe und ganz selten das fertige Produkt kaufe, kann es mir egal sein und so komme ich endlich zurück zum Thema und zum Rezept. Aber es musste mal gesagt sein...



- 1 Packung fertiger Blätterteig

- 700 Gramm Quark (Rahmstufe)
- 1 Päckchen Sahne-Puddingpulver
- 150 Gramm Rohrohrzucker
- 6 Eier, getrennt
- Amaretto

Mit dem Schneebesen der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes Quark, Puddingpulver, Zucker und Eigelb verrühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

Bevor ich den Eischnee unterhebe, schmecke ich die Quarkmasse noch mit etwas Amaretto ab. Wirklich nur ein Schuss, sonst bindet die Masse später beim Backen nicht komplett ab. Aber dieser Schuss ist wirklich das Zünglein an der Waage zu superlecker!

Die Springform (22 cm Durchmesser) mit dem Blätterteig auskleiden, den überstehenden Teig einfach umschlagen und die Quarkmasse einfüllen.

Ab damit in den auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen. 20 Minuten backen, dann die Temperatur auf 170 Grad reduzieren und weitere 30 Minuten backen.

Ich schalte den Backofen aus, mache die Tür einen kleinen Spalt auf und lasse den Käsekuchen noch für 10 Minuten ruhen. Dann die Tür ganz auf und abkühlen lassen.

Ich stürze ihn erst, wenn er komplett abgekühlt ist!

Ein Wort zur Form: Ich habe zum ersten mal mit der auf dem Bild abgebildeten Form gebacken. Sie war ein Schnäppchen bei Tchibo. Ich liebe die Küchenaktionen von Tchibo! Ich habe unverzichtbare Tools, die ich noch nirgendwo besser gesehen habe! Ganz zu schweigen vom Preis-Leistungs-Verhältnis!

Diese Springform besteht aus einem sehr ästhetischen Glasboden, den man auch als Kuchenplatte verwenden kann und

einem Silikon-Rand. Zum ersten Mal ist der Käsekuchen nach dem Abkühlen in seiner Höhe geblieben und nicht in der Mitte eingesackt! Und während die Kuchen sonst immer irgendwie nach Kuchenform schmecken, zumindest der Rand, ist hier alles tadellos!

Ich wünsche euch gutes Gelingen!



Veganer Käsekuchen

**Update:** Übrigens, Käsekuchen geht auch vegan! [Hier](#) geht's zum Rezept...