

Käsekuchen für Gourmets



Käsekuchen ist nicht gleich Käsekuchen...

Saftig und vollmundig muss er sein, mit einem zarten, feinsäuerlichem Aroma nach Vanille und Zitrone. Beim Kuchenboden gibt es verschiedene Vorlieben. Manche mögen einen luftigen Teig, ähnlich dem eines Rührkuchens. Andere lieben ihn schlicht, Hauptsache knusprig. Da wäre ein Mürbteig genau richtig.

Ich habe mich für einen sogenannten klassischen Pieteig (pie = englisch Kuchen/Pastete) entschieden. Ein Teigbodenrezept, das ohne Ei zubereitet wird. Dieser Teig besteht hauptsächlich aus Mehl und Butter. Es kommt noch ein wenig Zucker und ein 1/2 TL Backpulver hinzu.

Der Trick liegt in der Zubereitung. Die Butterwürfel müssen eiskalt sein, am besten gefroren. Die werden dann mit dem Mehl und Zucker zu einem feinem "Grieß ähnlichem" Vorteig gemischt. Sieht dann ein wenig aus wie geriebener Hartkäse. Um einen formbaren Teig zu bekommen wird dann Esslöffelweise Eiswasser dazu gegeben. Das Eiswasser ist sehr wichtig. Der Teig muss immer sehr kalt bearbeitet werden. Nur dann wird das Ergebnis unübertrefflich knusprig, feinblättrig und traumhaft gut.

Hier die Rezeptur für unseren **Käsekuchen der Extraklasse**:

Zutaten

Für den Kuchenboden (für eine Kuchenform):

- 115 g Mehl (Typ 505) plus 60 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 140 g Butter
- 25 g Zucker
- ½ TL Salz
- ca. 3-4 EL Eiswasser

Für die Füllung:

- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 250 g Quark 40 %
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Dickmilch
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 110 g Butter, flüssig erwärmt
- 15 g Stärke oder Vanillepuddingpulver
- Mark einer Vanilleschote
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Für einen knusprigen Boden die Butter in Würfel (ca. 1 cm) schneiden und 30 Minuten tiefkühlen. In einen Blitzhacker 115 g Mehl mit 25 g Zucker und einem ½ TL Salz verrühren. Dann die eiskalten Butterwürfel zugeben und solange mixen bis eine krümelige Masse entsteht. Die restlichen 60 g Mehl (mit 1/2 TL Backpulver vermischt) hinzugeben und nochmal kurz mixen.

Esstöffelweise eiskaltes Wasser zugeben bis der Teig klumpt und sich mit der Hand zu einem Teigballen formen lässt. Bis zum weiteren Gebrauch abgedeckt kühl stellen.

Für die Füllung in einer Schüssel 3 Eier mit 200 g Zucker, einer Prise Salz, 25 g Stärke, Vanillemark und Zitronenabrieb mischen.

Nun 110 g flüssige Butter langsam zugeben.

Anschließend den Frischkäse, den Quark, die Dickmilch und die Crème fraîche unterrühren. Gut vermischen.

Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Nun den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Kuchenform legen und einen gleichmäßigen Rand formen.

Die Füllung auf dem Boden verteilen und im Backofen bei 180°C (Ober- und Unterhitze) 1 Stunde backen.

Den Ofen ausschalten, Ofentür öffnen und den Kuchen langsam auskühlen lassen.

Bis zum Servieren kalt stellen.

