

Käse-Quark-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen mit Käse und Quark

Dies ist kein American Cheesecake. Und auch kein deutscher Käsekuchen. Die ich beide schon in schönster Vollendung zubereitet und gebacken habe. Die Rezepte finden Sie in diesem Foodblog.

Denn ich hatte einerseits zu wenig Frischkäse vorrätig, um einen American Cheesecakes zu backen.

Und andererseits hatte ich zu wenig Quark zuhause, um einen Käsekuchen zu backen.

Aber beides zusammen, also der Vorrat an Frischkäse und Quark, ja, das reichte doch wirklich für einen Kuchen.

Und somit ist es eher ein Hybrid geworden.

Auch beim Geschmack hat er etwas von beiden Kuchensorten.

Nämlich den Geschmack nach Frischkäse vom American Cheesecake.
Und den Geschmack nach Quark vom Käsekuchen.

Also ein wenig variiert und kreiert und schon hat man einen sehr gelungenen und vor allem wohlschmeckenden Kuchen.

Auch den Boden und die Backweise habe ich etwas geändert.

Ich bereite den Boden nicht aus Butterkeksen und Butter wie beim American Cheesecake zu. Sondern verwende einen Mürbeteig. Diesen drücke ich allerdings ganz plan in der Spring-Backform aus und ziehe keinen Rand hoch, wie man es beim Käsekuchen normalerweise ja tut.

Darauf kommt dann einfach die recht flüssige Füllmasse mit Käse und Quark, die aber aufgrund der verwendeten Eier, der Schlagsahne und der Speisestärke beim Backen abbindet und fest und kompakt wird.

Auch Frischhaltefolie wie beim American Cheesecake wird nicht verwendet. Und auch keine Zubereitung mit einer Backofenschale voller Wasser, in der der American Cheesecake gebacken wird.

Nein, dieses Mal ganz einfach eine Spring-Backform mit Backpapier. Fertig.

Käse-Quark-Kuchen



11. April 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Kuchen](#)

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

1 Stunde, 30 Minuten

Gesamtzeit

1 Stunde, 40 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 3 Eier
- 300 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 600 g Frischkäse (2 Packungen à 300 g)

- 300 g Quark (1 Packung)
- 300 g Speisestärke
- 200 ml Schlagsahne (1 Becher)

Anleitung

1. Backpapier in einer Spring-Backform auslegen.
2. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
3. In der Backform auf dem Boden ohne Rand ausdrücken.
4. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
5. Eier und Zucker in einer Küchenmaschine schaumig schlagen.
6. Stärke, Käse, Quark und Sahne dazugeben und alles gut einige Minuten verrühren.
7. Füllmasse auf den Mürbeteig füllen.
8. Im Backofen auf mittlerer Ebene 1–1 1/2 Stunden backen, je nach dem gewünschten Bräunungsgrad des Kuchens.
9. Herausnehmen, auf eine Kuchenplatte geben und gut abkühlen lassen.
10. Backform und Backpapier entfernen.
11. Stückweise anschneiden und servieren.
12. Guten Appetit!

Schlagwörter

Ei,
Frischkäse,
Käse,
Mürbeteig,
Quark,
Sahne,
Speisestärke

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/04/11/kaese-quark-kuchen/>