Käsekuchen

Ohne Fotostudio, auf dem Küchentisch

Dieses Mal das Rezept für einen richtigen Käsekuchen. Mit 1 kg Speisequark.

Käsekuchen-Rezepte habe ich ja schon einige veröffentlicht. Aber man kann nie genug davon bekommen. *lol*

Dieses Mal variiere ich den Käsekuchen, indem ich sowohl Schalenabrieb als auch Saft einer Bio-Zitrone dazugeben. Und einige Esslöffel guten, 40-%igen Rum.

Und da die Füllmasse durch diese Zugabe etwas flüssiger wird, gebe ich ein zusätzliches Ei für Bindung hinzu.

Ach ja, es gibt noch eine Abwandlung zum Grundrezept. Warum

eigentlich ein industriell gefertiges Vanille-Pudding-Pulver verwenden, das sowieso nur aus Speisestärke und noch einigen weiteren Zutaten besteht? Da verwende ich doch lieber gleich reine Speisestärke. Und gebe zum Binden 50 g davon zur Füllmasse.

Käsekuchen

18. April 2021
von Thobie
Kategorie Kuchen
Zubereitungszeit
20 Minuten
Garzeit
1 Stunde, 30 Minuten
Gesamtzeit
1 Stunde, 50 Minuten

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 1 Ei
- 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Rum
- Anstelle Vanille-Pudding-Pulver 50 g Speisestärke

Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten, in der Spring-Backform mit Backpapier ausdrücken und einen Rand hochziehen.
2. Schale der Zitrone mit einer kleinen Küchenreibe abreiben und in eine große Schüssel geben.
3. Zitrone auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.
4. Rum dazugeben.
5. Alle weiteren Zutaten für die Füllmasse in die Schüssel geben. Alles mit dem Schneebesen sehr gut einige Minuten verrühren.
6. Kuchen nach dem Grundrezept zubereiten und backen.
7. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Ei,
Mürbeteig,
Quark,
Rum,
Saft,
Sahne,
Schalenabrieb,
Speisestärke,
süß,
Zitrone

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/04/18/kaesekuchen-9/