American Cheesecake



Exzellenter American Cheesecake — ein Genuss! Ich habe das Rezept für einen originalen American Cheesecake schon in meinem Foodblog veröffentlicht.

Der Unterschied zwischen einem American Cheesecake und einem deutschen Käsekuchen ist zum einen, dass ersterer mit Frischkäse, letzterer jedoch mit Quark zubereitet wird. Außerdem hat ersterer einen Boden aus Keksen und Fett, letzterer jedoch einen Mürbeteigboden. Und der American Cheesecake wird in Wasserdampf in einer Fettschale mit Wassergebacken, letzterer jedoch ganz gewöhnlich wie ein anderer Kuchen.

Dieser American Cheesecake ist eine Art Hybrid. Ich hatte für den Boden keine Kekse mehr vorrätig. Also bekam er einen Mürbeteig. Sie verstehen? Ein American Cheesecake mit einem Mürbeteigboden. Aber er ist dennoch sehr lecker! Die Zitrone gibt noch etwas Frische und Säure in die Füllung.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

Grundrezept

Für die Füllung:

- 900 g Frischkäse (3 Packungen à 300 g)
- 200 g Zucker
- 100 g Vanillezucker
- 50 g Speisestärke
- 3 Eier
- 200 g Schlagsahne

Zusätzlich:

- 1 Bio-Zitrone
- Alufolie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft | Wartezeit 6 Stdn.



Auch mit Mürbeteigboden **Zubereitung:**

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Schale der Zitrone auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben. Zitrone auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Sahne dazugeben. Zucker, Vanillezucker und Stärke dazugeben. Frischkäse komplett dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren.

Zitronenabrieb und -saft noch dazugeben und untermischen.

Eine Spring-Backform ausfetten. Zwei Streifen Alufolie kreuzweise auf den Tisch legen. Backform daraufstellen. Alufolie an den Rändern hochschlagen.

Mürbeteig in die Backform geben, mit den Händen gut verteilen und ausdrücken. Dabei einen mehrere Zentimeter hohen Rand ausziehen. Füllmasse in die Backform auf den Boden geben und gut verteilen.

Wasser in eine Fettpfanne geben, so dass die Backform an den Rändern 2-3 cm bedeckt ist. Backform in die Fettpfanne stellen. Fettpfanne auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit bei der genannten Temperatur in den Backofen geben.

Fettpfanne herausnehmen, Backform aus der Fettpfanne nehmen und Kuchen auf einem Kuchengitter eine Stunde abkühlen lassen. Alufolie entfernen. Backform entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und mindestens 6 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Physalis-Hafer-Kuchen



Der missglückte Kuchen

Planen Sie auch manchmal, einmal einen Kuchen zuzubereiten, der nicht mit gewöhnlichen Zutaten für einen Rührkuchen zubereitet und gebacken wird? Sondern Sie möchten gerne einmal auf alternative Zutaten ausweichen? So zum Beispiel glutenfreies Mehl? Oder ähnliches?

Ich habe bei diesem Backrezept den Versuch gemacht und mit glutenfreiem Mehl gebacken. Ich hatte ein Packung Hafermehl vorrätig. Und dachte mir, damit könne man einmal einen leckeren Haferkuchen zubereiten und backen. Und mal einen anderen Geschmack oder Mundgefühl beim Verzehr eines Rührkuchens zu bekommen.

Glücklicherweise habe ich mir das Etikett auf der Verpackung des Hafermehls durchgelesen und sofort bemerkt, dass das Mehl glutenfrei ist. Zu Ihrer besseren Information, Gluten ist ein Klebeeiweiß, das zum Beispiel in Weizenmehl vorhanden ist und den Klebstoff für die Bindung des Teiges darstellt. Leider verursacht Gluten mittlerweile aber bei einigen Menschen gesundheitliche Beschwerden, weshalb man desöfteren dazu

übergeht, glutenfrei zu backen.

Das Problem ist nur, dass dieser Kleber im Teig benötigt wird, um den Teig zu binden. Oder er muss durch etwas anders ersetzt werden. Einen Rührkuchen mit 500 g Hafermehl anstelle von 500 g Weizenmehl zu backen gelingt somit nicht.

Ich dachte nun, ich habe alles richtig gemacht, dass ich den Hinweis "glutenfrei" gelesen hätte und mich im Internet sofort informiert habe, wie solch ein Kuchen doch zuzubereiten sei. Als Faustformel fand ich den Hinweis, 2 Teile glutenfreies Mehl zu 1 Teil Stärkemittel und einem weiteren Teil Bindemittel für einen erfolgreichen Kuchen zu verwenden.

Also entschied ich mich, um die Formel von hinten aufzuzäumen, für das Bindemittel 6 Eier anstelle von 4 Eiern zu verwenden. Als weiteres kommen 100 g Kartoffelstärke als Stärkemittel in den Kuchen. Und als Hauptbestandteil 400 g glutenfreies Hafermehl.

Ich teile Ihnen hier gleich mit, dass diese Rezept leider ein Reinfall ist. Der Kuchen sieht nach dem Backen wie auf dem obigen Foto aus. Er ist teilweise über die Backform hinausgequollen. Und teilweise in sich zusammengesackt, also trotz Verwendung von Backpulver nicht aufgegangen.

Ein Fehler war sicherlich, dass ich in den Rührteig 1 Packung Physalis hineingegeben habe, also 125 g, etwa 20 kleine Früchte. Diese habe ich wohlweislich nicht püriert sondern nur in die Mitte des Rührteigs im Ganzen gegeben. Anscheinend haben die Früchte aber den Teig aufgeweicht und ihn nicht richtig backen lassen.

Ob auch noch andere Gründe, vermutlich in der Zusammenstellung der Teigbestandteile, zum Scheitern dieses Backens geführt haben, kann ich nicht beurteilen.

Ich kann Ihnen somit nur den Rat geben, sich beim Backen mit alternativen Zutaten zum einen nur auf Rezepte zu verlassen, die schon getestet und mehrere Male erfolgreich zubereitet wurden. Und zum anderen bei diesen alternativen Zutaten diese möglichst nicht selbst zusammenzustellen und zu hoffen, der Kuchen wird schon gelingen – es sei denn, Sie sind Konditormeister und haben entsprechende Erfahrung.

Für den Rührkuchen:

- 400 g Hafermehl (glutenfrei)
- 100 g Kartoffelstärke
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g Physalis (1 Schale)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std. bei 170 °C Umluft



Die kläglichen Überreste

Rührkuchen mit Hafermehl, Kartoffelstärke und den restlichen Zutaten wie einen gewöhnlichen Rührkuchen zubereiten.

Backpapier in einer Kastenbackform auslegen.

Rührteig zur Hälfte einfüllen.

Physalis auf dem Teig verteilen und etwas eindrücken.

Restlichen Teig obenauf geben.

Backform die oben angegebene Backzeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen - misslungen!