Käseschnitten



Leckere Schnitte

Sechs Zutaten benötigt dieser Kuchen, Quark, Sahne, Vanille-Puddingpulver, Eier und Zitrone. Der Zitronensaft verleiht dem Kuchen eine gewisse Frische.

Dieses Rezept entspricht dem Grundrezept für Käsekuchen. Nur werden die Käseschnitten ohne einen Teig darunter zubereitet, also ohne Mürbeteig. Sondern nur die Käsefüllmasse wird ausgebacken. Und zwar in einer Reine, das ist ein um etwa 3–4 cm vertieftes Backflech. Damit die Käsefüllung ohne Mürbeteig nicht am Backbleck anbrennt und auch damit man die Käseschnitten nach dem Backen leichter aus der Reine herausheben kann, muss man sie zwingenderweise mit Backpapier darunter backen. Die Schnitten sind einfach und schnell gebacken und sie sind wirklich sehr delikat.

Und diese Käsefüllmasse kann nicht in einer normalen Back-Rührschüssel zubreitet werden, es benötigt schon eine sehr große Rührschüssel. Oder sogar einen sehr großen Topf.

Zutaten für Käsefüllung:

- 400–440 g Zucker
- 10 Eier
- 2 kg Magerquark
- 4 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 400 ml Sahne (2 Becher)
- 1 Zitrone (Saft)

- Backpapier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. / Backzeit: 1 ¼–1 ½ Stdn.

Eine Reine mit einer Lage Backpapier nebeneinander auslegen. Das Backpapier sol die Ränder der Reine überragen.

Den Backofen auf 200 Grad °C Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben und Eiweiße in eine hohe, schmale Rührschüssel. Zucker zu den Eigelben geben und mit dem Rührgerät verrühren. Dann Magerquark, Vanille-Puddingpulver, Sahne und Zitronensaft dazugeben und alles gut verrühren.

Eiweiße steif schlagen und vorsichtig mit einem Backlöffel unterheben. Der Eischnee soll nicht mit dem Rührgerät untergerührt werden, sondern mit dem Backlöffel vorsichtig untergehoben werden, um die Füllmasse luftiger zu machen.

Füllmasse in die Reine füllen und durch rhythmisches Schütteln und Rotieren verteilen.

Backofen auf 160–170 °C herunterschalten

Reine auf mittlerer Ebene für 1 ¼–1 ½ Stunden in den Backofen geben.

Reine aus dem Backofen nehmen. Gut abkühlen lassen. Man kann die Käsemasse entweder mittels des Backpapiers aus der Reine herausheben, auf eine sehr große Platte geben, abkühlen

lassen und dann mit dem Brotmesser längs und quer zerschneiden. Wem es allerdings zu unsicher ist und er Bedenken hat, dass die Käseschnitten mit dem Backpapier beim Herausheben zerfallen, der belässt sie in der Reine, lässt sie ebenfalls abkühlen, löst die Käseschnitten am Rand mit einem Messer vom Backpapier, zerteilt sie mit dem Brotmesser längs und quer, hebt einzelne Schnitten mit dem Pfannenwender einzeln heraus, gibt sie auf einen Teller und serviert sie.