

ODA TIETZ

*Kleine Käsekuchen*  
VOM BLECH



Bassermann

# Inhaltsübersicht

## Wissenswertes

VORWORT	5	SO VERFEINERN SIE	
KLEINE KÄSEKUCHEN-KUNDE	6	IHREN KUCHEN	76
VIELERLEI TEIGE VERTREIBEN		ALPHABETISCHES REZEPT-	
DAS EINERLEI	74	REGISTER	78
		IMPRESSUM	79

## Rezepte

### Das Beste von Großmutter's Kaffeetafel

<i>Feiner Käsekuchen mit Rosinen</i>	10	<i>Quark-Mandel-Kuchen</i>	20
<i>Quarkstrudel</i>	12	<i>Eierlikörcremekuchen</i>	22
<i>Schwäbischer Käsekuchen</i>	14	<i>Kohn-Käsekuchen</i>	24
<i>Rum-Quark-Kuchen</i>	16	<i>Käsekuchen ohne Boden</i>	26
<i>Zupfkuchen</i>	18		

## Fruchtige Käsekuchen

<i>Kirsch-Käsekuchen</i>	30
<i>Birnen-Käsekuchen</i>	32
<i>Rhabarber-Käsekuchen</i>	34
<i>Käsekuchen mit Pflaumen</i>	36
<i>Heidelbeer-Käsekuchen</i>	38
<i>Stachelbeerkuchen</i>	40
<i>Mandarinenkuchen</i>	42
<i>Zitronenkuchen</i>	44
<i>Knuspriger Brombeerkuchen</i>	46
<i>Brombeer-Schmant-Kuchen</i>	48
<i>Schoko-Aprikosen-Kuchen</i>	50
<i>Gedeckter Johannisbeer-Käsekuchen</i>	52
<i>Johannisbeer-Karizjankuchen</i>	54
<i>Apfelmuchen mit Vanillestreusel</i>	56
<i>Fränkischer Apfelmuchen</i>	58
<i>Himbeer-Frischkäse-Kuchen</i>	60

## Festliche Käsekuchen

<i>Käsekuchen mit Mandelbaiser</i>	64
<i>Sierlikörkuchen</i>	66
<i>Käsekuchen mit Nussdecke</i>	68
<i>Aprikosen-Puddingkuchen</i>	70
<i>Karizjan-Mascarpone-Kuchen</i>	72





# VORWORT

Käsekuchen sehen toll aus. Sie zergehen auf der Zunge und ihr Duft ist betörend. Es gibt sie in zahlreichen Variationen: Mal präsentieren sie sich sanft und aromatisch, mal farbenfroh und fruchtig, mal cremig und dekorativ. Das Multitalent Quark macht das Backwerk saftig und locker, gibt Cremes eine schaumige Konsistenz – und ist obendrein gesund. Feinschmecker kommen voll auf ihre Kosten.

Egal, ob man einen Käsekuchen mit Aprikosen, Birnen, Heidelbeeren, Kirschen oder Pflaumen zubereitet oder den Kuchen mit leckerer Creme, herausgeputzt mit Erdbeeren, Orangen, Brombeeren oder Preiselbeeren präsentiert, jeder Bissen garantiert umwerfenden Genuss. Die Vielseitigkeit dieser Backwerke verspricht das ganze Jahr über Abwechslung auf der Kaffeetafel.

Aber nicht nur das Schlemmen bereitet Vergnügen, sondern auch die Zubereitung. Es darf nach Herzenslust geknetet, gerührt, geschnippelt, gefüllt, geformt, dekoriert und glasiert werden. Beim Verzieren der Köstlichkeiten kann man der Fantasie freien Lauf lassen. Verzuckerte Blüten, kandierte Früchte, Schokoladenröllchen, Nüsse, glanzvolle Gelee- oder Zuckerglasuren machen die Kreationen noch appetitlicher, schöner, einfach unwiderstehlich. Wie wäre es zum Auftakt mit einem Zupfkuchen, einem Preiselbeerkuchen oder einem Apfelkuchen mit Vanillestreuseln? Ihre Familie, Ihre Freunde und Bekannten werden begeistert sein und Ihnen über die Maßen „Bravos“ spenden.

Viel Freude beim Backen, Füllen, Verzieren und Dekorieren, vor allem aber beim Genießen!

Ihre Oda Tietz

**Alle Rezepte sind für das kleine Backblech berechnet und darin getestet worden!**

# KLEINE KÄSEKUCHEN-KUNDE

Für leckere Käsekuchen und Käsetorten sind die besten Zutaten gerade gut genug. Die Quarkmasse wird bei vielen Rezepten mit Sahne, Schmant, Frischkäse und Ricotta verfeinert. Was bei den Zutaten zu beachten ist, erfahren Sie hier – außerdem gibt es ein paar Tipps zum Variieren und Dekorieren.

## DIE WICHTIGSTEN ZUTATEN

Alle Zutaten sollten frisch sein und vor Backbeginn in Reichweite stehen. Wiegen Sie die Zutaten ab. Falls nicht extra angegeben, sollten sie alle die gleiche Temperatur haben.

**Speisequark** ist ein Frischkäse, der aus dickgelegter Milch hergestellt wird. Der Handel bietet ihn in unterschiedlichen Fettstufen, vom Magerquark bis zum Sahnequark, an. Er ist von weicher und streichfähiger Konsistenz und sehr eiweißreich. Je mehr Fett der Quark enthält, desto cremiger und feiner ist er. Für die angegebenen Rezepte wurde Sahnequark (40 Prozent Fett) verwendet. Wer das Backwerk weniger gehaltvoll wünscht, kann auch zur geringeren Fettstufe (20 Prozent Fett) greifen oder Magerquark verwenden, wenn im Rezept noch Sahne verwendet wird. Quark sollte für die Kuchen, Torten und Füllungen stets abgetropft verwendet werden. Dafür legt man ein feines Sieb mit einem feuchten

Mulltuch aus und hängt es über eine Schüssel. Dann den Quark einfüllen, mit Klarsichtfolie abdecken und an einem kühlen Ort drei bis vier Stunden abtropfen lassen. Danach sollte der trockene Quark durch ein Sieb gestrichen werden. Dann ist er locker und lässt sich gut weiterverarbeiten.

**Joghurt** wird in der Regel aus pasteurisierter Kuhmilch zubereitet, die mit Milchsäurebakterien angereichert wird. Im Handel gibt es verschiedene Fettstufen: Magerjoghurt (max. 0,5 Prozent Fett), fettarmer Joghurt (1,5 Prozent Fett) und Vollmilchjoghurt (3,5 Prozent Fett). Für die angegebenen Rezepte wurde Vollmilchjoghurt verwendet.

**Schmant** ist ein löffelfester Sauerrahm mit mindestens 20 Prozent Fett.

**Doppelrahm-Frischkäse** ist etwas fester als Quark, sehr streichfähig und sahnig-mild im Geschmack. Fettgehalt: 60 bis 85 Prozent.

**Ricotta** ist ein italienischer Frischkäse mit etwa 20 Prozent Fett. Für die Rezepte wurde cremiger Ricotta verwendet.

**Schlagsahne** hat einen Fettgehalt von mindestens 30 Prozent. Je höher der Fettgehalt, desto mehr Volumen bekommt die Sahne beim Schlagen. Und sie bleibt fester in der Konsistenz.

## TIPPS RUND UM KÄSEKUCHEN

Eine **Garprobe** ist ratsam, besonders bei höheren Kuchen. Dafür ein Holzstäbchen in den Teig stechen: Wenn beim Herausziehen kein Teig mehr daran haftet, ist der Kuchen durchgebacken.

**Teigböden** lassen sich leicht trennen, wenn mit einem kleinen spitzen Messer die einzelnen Schichten markiert werden. Dafür den Boden an den entsprechenden Stellen ringsum einen Zentimeter tief einschneiden. Mit einem Tortenschneider lässt sich der Boden schnell teilen. Wer keinen Tortenschneider besitzt, kann sich mit reißfestem Faden helfen. Einfach den Faden um die Einschnitte legen, die Enden überkreuzen und den Boden mit straff gespanntem Faden teilen. Biskuitböden sollte man möglichst über Nacht stehen lassen, sie lassen sich dann besser durchschneiden. Sollten sie beim Schneiden dennoch einen Riss bekommen, kann man diesen mit etwas Eiweiß kitten.

Mit **Marmelade, Konfitüre** oder **Gelees** lassen sich Käsekuchen und Käsetorten verfeinern. Mal dient die Marmelade als Füllung, mal als Überzug für die Früchte oder einen anderen Belag, mal aromatisiert sie die Creme.

Wenn keine Kinder mitessen, kann man die Kuchen mit **Likör, Obstgeist** oder **Rum** veredeln.

**Gelatine** gibt Cremes und Schlagsahne die nötige Stabilität. Wichtig: Sie darf nicht zu stark erhitzt werden, denn dann verliert sie ihre gelierende Wirkung.

Mit **Quarkcreme** gefüllte Kuchen lassen sich leichter schneiden, wenn man das Messer zwischendurch in heißes Wasser taucht und abtrocknet.

**Pistazien, Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse** – geröstet, gemahlen oder geraspelt – verfeinern Teige und Füllungen und sind obendrein eine hübsche Garnitur.

**Kandierte Blüten** Die Herstellung erfordert zwar etwas Zeit, das Ergebnis jedoch ist beachtlich. Käsekuchen und Käsetorten lassen sich aber auch mit Rosenlikör, Rosenkonfitüre, Holunderblüten und Holunderblütensaft verfeinern. Bei der Verwendung von essbaren Blüten ist darauf zu achten, nur ungespritzte zu verwenden.

**Marzipanrosen** Dafür 400 Gramm Marzipan-Rohmasse mit 200 Gramm gesiebtetem Puderzucker verkneten und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie dünn ausrollen. Mit den Händen einzelne Blütenblätter formen und zu einer Blüte zusammensetzen. Wer rote oder rosa Rosen haben möchte, gibt 1 bis 2 Tropfen rote Lebensmittelfarbe zur Marzipanmasse. Für grüne Blätter und Blütenstiele fügt man einem Teil der Marzipanmasse 1 bis 2 Tropfen grüne Lebensmittelfarbe zu und formt daraus Blätter, Stiele und Ranken.

## SCHOKO-DEKO

Kuvertüre eignet sich gut für Glasuren, sie bleibt glänzend, wenn sie nach dem Abkühlen ein weiteres Mal geschmolzen und erst dann aufgestrichen wird. Um Verzierungen aus der Kuvertüre zu bereiten, füllen Sie geschmolzene Kuvertüre auf ein Backblech und schaben mit einem Spatel davon kleine Röllchen ab. Die Masse eignet sich auch zum Ausstechen mit kleinen Formen wie Herzen oder Kleeblättern. Schokoraspel lassen sich mit Hilfe einer groben Reibe herstellen. Die Kuvertüre sollte dafür gut gekühlt sein. Für Schokoladenfrüchte tauchen Sie Erdbeeren, Weintrauben, Kirschen, Ananasstücke usw. in geschmolzene Kuvertüre. Danach auf einem Kuchengitter den Überzug erstarren lassen.





*Das Beste  
von Großmutter's  
Kaffeetafel*



# Feiner Käsekuchen

## mit Rosinen

Für 1 kleines Backblech

### FÜR DEN TEIG

200 g Mehl  
15 g Hefe  
60 g Zucker  
5 EL Milch  
1 Ei  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
50 g weiche Butter

### FÜR DEN BELAG

2 EL Rosinen  
2 EL Rum  
400 g abgetropfter Quark  
2 Eier  
1 Prise Salz  
½ TL abgeriebene Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft  
150 g Zucker  
1 EL Vanille-Puddingpulver  
125 g Sahne  
2 EL Johannisbeergelee

**1** Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit 1 Teelöffel Zucker in lauwarmen Milch verrühren und in die Vertiefung gießen. Mit etwas Mehl vom Rand mischen. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

**2** Auf dem Mehlrand den restlichen Zucker, das Ei, den Vanillezucker, das Salz und die Butter verteilen. Von der Mitte her die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

**3** Für den Belag die Rosinen waschen, trocken tupfen und mit dem Rum mischen. Den Quark durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Die Eier trennen. Eigelb, Quark, Salz, Zitronenschale und Zitronensaft, 100 Gramm Zucker, Puddingpulver und die Rumrosinen verrühren. Das Eiweiß steif schlagen, den restlichen Zucker zufügen, die Eiweißmasse unter die Quarkmischung heben. Die Sahne steif schlagen und ebenfalls unterheben.

**4** Den Backofen auf 180 °C (Gas Stufe 2–3, Umluft 160 °C) vorheizen. Das Backblech einfetten. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, auf das Blech legen, einen Rand hochziehen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Quarkmasse aufstreichen, den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen.

**5** Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Backform auskühlen lassen. Das Gelee leicht erwärmen und in dünnen Linien über den Kuchen ziehen.



# Quarkstrudel

Für 1 kleines Backblech

## FÜR DEN STRUDELTEIG

2 TL Öl  
1 EL Zucker  
250 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Ei

## FÜR DIE FÜLLUNG

400 g abgetropfter Quark  
1 Ei  
2 EL Zucker  
1 Prise Salz  
125 g Sahne  
2 TL Vanille-Puddingpulver  
3 EL Sultaninen  
50 g weiche Butter

## AUSSERDEM

4 EL Milch  
30 g Butter

**1** Öl und Zucker in einem achteil Liter lauwarmem Wasser verrühren.

**2** Das Mehl in eine Schüssel sieben, das Salz zugeben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Ei und die Wassermischung hineingeben. Von der Mitte her die Zutaten verkneten. In 2 Stücke teilen und zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde ruhen lassen.

**3** Die Teigstücke jeweils auf einem Tuch ausrollen und über den Handrücken hauchdünn zu einem Rechteck ausziehen. Für die Füllung den Quark durch ein Sieb streichen, mit dem Ei, dem Zucker, Salz, der Sahne und dem Puddingpulver verrühren. Die Sultaninen waschen und trocken tupfen.

**4** Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen. Die Butter zerlassen und die Strudelblätter mit der Butter bepinseln. Mit der Quarkmasse bestreichen und mit Sultaninen bestreuen. Die schmalen Ränder über die Füllung klappen und die Strudel jeweils mit Hilfe des Tuches von der Längsseite her aufrollen.

**5** Das Backblech einfetten, die Strudel hineinlegen und im vorgeheizten Backofen etwa 35 Minuten backen. Dabei ab und zu mit Milch und zerlassener Butter bestreichen. Die fertigen Strudel herausnehmen und warm oder kalt servieren.



# Schwäbischer

# Käsekuchen

Für 1 kleines Backblech

## FÜR DEN TEIG

150 g Mehl  
½ TL Backpulver  
70 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Ei  
70 g kalte Butter

## FÜR DEN BELAG

2 Eier  
500 g abgetropfter Quark  
2 EL Milch  
200 g Zucker  
1 EL Rosinen  
30 g gehackte Mandeln  
½ TL abgeriebene Zitronenschale  
2 EL Zitronensaft  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
40 g Speisestärke  
70 g zerlassene Butter

## AUSSERDEM

Puderzucker zum Bestäuben

**1** Mehl und Backpulver vermischen, in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillezucker und das Ei hineingeben und mit etwas Mehl vermischen. Die Butter in Stücken darauf verteilen und mit etwas Mehl bedecken. Die Zutaten von der Mitte her zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen.

**2** Das Backblech einfetten. Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen.

**3** Für den Belag die Eier trennen. Den Quark durch ein Sieb streichen, mit Eigelb, Milch und Zucker verrühren. Rosinen, Mandeln, Zitronenschale, Zitronensaft, Salz, Zimt, Speisestärke und die abgekühlte flüssige Butter unter die Quarkmasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig ausrollen, in die Form legen, einen Rand hochziehen, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

**4** Die Quarkmasse daraufgeben und glatt streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentür auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.



# Rum-Quark-Kuchen

Für 1 kleines Backblech

## FÜR DEN TEIG

140 g Mehl  
10 g Hefe  
50 g Zucker  
2 EL Milch  
1 Ei  
½ TL abgeriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
30 g weiche Butter

## FÜR DEN BELAG

300 g abgetropfter Quark  
1 Ei  
1 EL Rum  
50 g zerlassene Butter  
100 g Zucker  
30 g gehackte Mandeln  
1 TL fein geschnittenes Zitronat  
125 g Pflaumenmus

## FÜR DIE STREUSEL

100 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g kalte Butter

## AUSSERDEM

1–2 EL Rum

**1** Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 Teelöffel Zucker in lauwarmen Milch verrühren, in die Vertiefung geben. Etwas Mehl vom Rand einrühren und einen dickflüssigen Vorteig bereiten. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

**2** Auf dem Mehtrand den restlichen Zucker, Zitronenschale, Salz und die Butter verteilen. Von der Mitte her die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen.

**3** Für den Belag Quark, Ei, Rum, Butter, Zucker, Mandeln und Zitronat verrühren.

**4** Den Teig durchkneten und auf bemehlter Fläche ausrollen. Das Backblech einfetten, den Teig darauf geben, einen Rand hochziehen, den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zuerst das Pflaumenmus, dann die Quarkmasse auf den Teigboden streichen.

**5** Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker und Butter zufügen, alles zu Streuseln zerkrümeln, die Streusel auf die Quarkmasse streuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen. Noch heiß mit Rum beträufeln.





# Zupfkuchen

Für 1 kleines Backblech

## FÜR DEN TEIG

80 g weiche Butter  
80 g Zucker  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker  
200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 EL Kakao

## FÜR DEN BELAG

300 g abgetropfter Quark  
80 g Zucker  
½ TL abgeriebene Zitronenschale  
1 Ei, 1 Eigelb  
80 g weiche Butter  
2 EL Vanille-Puddingpulver  
5 EL Milch

## AUSSERDEM

Puderzucker zum Bestäuben

**1** Die Butter schaumig rühren. Zucker, Eier und Vanillezucker zugeben. Mehl und Backpulver sieben, Kakao untermischen, alles unter die Buttermasse mengen. Das Backblech einfetten. Zwei Drittel des Teiges auf bemehlter Fläche ausrollen, auf das Blech legen und einen Rand hochziehen.

**2** Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen. Für den Belag den Quark durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Zucker, Zitronenschale, Ei, Eigelb und Butter untermengen. Puddingpulver und Milch verrühren und hinzufügen. Die Masse auf den Teig streichen.

**3** Aus dem restlichen Teig kleine Stücke zupfen und auf der Quarkmasse verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Sobald er ausgekühlt ist mit Puderzucker bestäuben.



# Quark-Mandel-

# Kuchen

Für 1 kleines Backblech

## FÜR DEN TEIG

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Ei  
1 EL Milch  
125 g kalte Butter

## FÜR DEN BELAG

50 g gehackte Mandeln  
350 g abgetropfter Quark  
50 g Schmant  
2 EL Sahne  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Eigelb  
2 EL Mandel-Puddingpulver  
2 Eiweiß

## AUSSERDEM

1 Eigelb  
Puderzucker zum Bestäuben

**1** Mehl und Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Milch hineingeben, mit etwas

Mehl vom Rand zu einem weichen Brei vermengen. Die Butter in Stücken darauf verteilen. Von der Mitte her die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kalt stellen.

**2** Das Backblech einfetten. Ein Drittel des Teiges für das Gitter beiseite legen. Den übrigen Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, in die Form geben, einen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

**3** Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Quark durch ein Sieb streichen, mit Schmant, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Puddingpulver und Mandeln verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

**4** Die Quarkmasse auf den Teig geben und glatt streichen. Den Kuchen in den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 25 Minuten backen. Die Oberfläche darf nicht zu dunkel werden.

**5** Den beiseite gelegten Teig dünn ausrollen, in 12 Streifen von 2 x 18 cm schneiden und mit Eigelb bestreichen. Die Streifen auf dem Kuchen anordnen, den Kuchen wieder in den Ofen schieben und weitere 15 Minuten backen. Bei leicht geöffneter Ofentür auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.



# Eierlikörcremekuchen

Für 1 kleines Backblech

## FÜR DEN TEIG

175 g abgetropfter Quark  
4 EL Milch  
1 Ei  
4 EL Öl  
1 Prise Salz  
70 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
350 g Mehl  
2 TL Backpulver

## FÜR DIE STREUSEL

200 g Mehl  
30 g gehackte Mandeln  
200 g Zucker  
2 EL Kakao  
200 g kalte Butter

## FÜR DIE CREME

1 Vanilleschote  
300 ml Milch  
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver  
100 g Puderzucker  
200 ml Eierlikör  
2 TL abgeriebene Orangenschale  
125 g weiche Butter  
125 g abgetropfter Quark  
50 g Doppelrahm-Frischkäse

## AUSSERDEM

125 g Aprikosenkonfitüre

**1** Den Quark durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und mit der Milch, dem Ei, Öl, Salz, Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Mehl und Backpulver vermischen, sieben und untermengen. Das Backblech einfetten. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, auf das Backblech legen, einen Rand hochziehen. Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3, Umluft 180 °C) vorheizen.

**2** Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Mandeln, Zucker und Kakao vermischen. Die kalte Butter in Stückchen zufügen, Streusel formen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, waagrecht durchschneiden.

**3** Für die Creme die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. 6 EL Milch, Puddingpulver, Vanillemark und 50 Gramm Puderzucker verrühren, beiseite stellen. Die restliche Milch mit dem Eierlikör aufkochen, die Puddingmischung einrühren, aufkochen lassen, vom Herd nehmen, in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen. Mit Folie bedecken.

**4** Orangenschale mit dem restlichen Puderzucker, Butter, Quark und Frischkäse cremig rühren. Die ausgekühlte Puddingmasse einrühren. Kalt stellen. Die Eierlikörcreme auf den unteren Kuchenboden streichen, die obere Teigplatte mit den Streuseln auflegen. Konfitüre erwärmen, den Kuchen damit überziehen.





Oda Tietz

## **Kleine Käsekuchen vom Blech - Set**

Paperback, Broschur, 80 Seiten, 17,1x20,8

ISBN: 978-3-8094-2961-6

Bassermann

Erscheinungstermin: Juni 2012

### Unwiderstehliche Käsekuchen

Einem köstlichen Stück Käsekuchen kann kaum jemand widerstehen. Für die verlockenden Käsekuchenrezepte in diesem Buch gilt das ganz besonders. Und was ist nicht alles zu finden - natürlich die traditionsreichen Klassiker, dann die saftigen mit unterschiedlichsten Früchten, die knusprigen mit Streuseln und die herrlich schokoladigen. Das passende Backblech wird gleich mitgeliefert, es kann also sofort losgebacken werden - freuen Sie sich auf den selbst gebackenen Genuss.