

Hier und heute



Käsekuchen mit Brombeeren

Konditormeister Marcel Seeger backt einen cremigen Quarkkuchen auf Mürbeteigboden – verfeinert mit Nusscreme und saftigen Brombeeren.

Rezept

Käsekuchen mit Brombeeren

Von Marcel Seeger für einen Tortenring oder eine Springform von 26 cm Durchmesser

Zutaten Mürbeteig

- 100 g Butter, kühl
- 90 g Zucker
- Ei (Größe M)
- Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 150 g Mehl, Type 550

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter, Zucker, Salz, Vanillemark und das Ei verkneten. Anschließend das Mehl unterkneten. Den fertigen Mürbeteig circa 15 Minuten in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Tortenring in Backpapier einschlagen und auf ein Backblech setzen. Von dem gekühlten Mürbeteig 300 g abwiegen und diesen auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf die Größe des Tortenrings ausrollen. Den Mürbeteigboden in den Tortenring legen und mit den Händen bis zum Rand hin andrücken. Den restlichen Teig zu einer dünnen Rolle formen und dann von innen in den Tortenring legen. Mit den Fingern einen kleinen Rand hochdrücken, sodass der fertige Mürbeteigboden nun wie ein Tortenboden aussieht. Mit einer Gabel den Boden vielfach einstechen, damit er beim Anbacken keine Blasen wirft. Den fertigen Mürbeteigboden 12-15 Minuten im vorheizten Backofen anbacken. Danach den angebackenen Boden auf dem Backblech abkühlen lassen.

Zutaten Nusscreme

- 60 g gemahlene Haselnüsse (alternativ gemahlene Mandeln)
- 30 g Butter, weich
- 30 g Zucker
- 30 g Mehl
- 1 Ei (Größe L)

Zubereitung

Haselnüsse, Butter, Zucker, Mehl und Ei in eine Schüssel geben und zu einer glatten, streichfähigen Creme verrühren. Diese anschließend auf den abgekühlten Mürbeteigboden geben und gleichmäßig verstreichen.

Zutaten Quarkfüllung

- 800 g Magerquark
- 180 g Zucker
- 200 g flüssige Sahne
- 5 Eier (Gr. M)
- Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 40 g Puddingpulver

Hier und heute



- 10 g Mehl Type 550
- 300 g Brombeeren, gewaschen, abgetrocknet

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Magerquark, Zucker, Sahne, Salz und Vanillemark verrühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Zum Schluss Puddingpulver und Mehl dazugeben. Die fertige Quarkfüllung auf die Nusscreme geben und glattstreichen. Die vorbereiteten Brombeeren auf der Quarkmasse verteilen und leicht in die Quarkmasse drücken. Den fertigen Käsekuchen in den vorgeheizten Backofen geben und nach 10 Minuten die Temperatur von 200 °C auf 160 °C reduzieren und den Käsekuchen dann circa 45- 50 Minuten goldbraun zu Ende backen. Den fertig gebackenen Kuchen im Tortenring abkühlen lassen und dann den Ring vorsichtig losschneiden und entfernen.

Tipp: Wer mag, kann die Kuchenoberfläche noch mit frischen Brombeeren und etwas Puderzucker dekorieren.