

# tezukuri baking

## Blaubeer-Käsekuchen

VERÖFFENTLICHT AM 7. AUGUST 2012 VON TEZUKURIBAKING

Wenn ich meinen Blog so überfliege könnte man fast meinen wir hätten ständig Besuch... Tatsächlich treffen wir dieses Jahr unsere Familien und Freunde deutlich öfter als sonst und ich liebe es – ich liebe meine Familie, ich liebe meine Freunde und würde sie am liebsten alle täglich sehen. Leider wohnen wir alle sehr weit auseinander und somit ist die Freude umso größer, wenn wir uns dann mal zusammenfinden können.

An einem der vergangenen Wochenenden war die Tochter meiner Pateneltern zu Besuch und auch sie durfte mal wieder wählen, was ich für sie backen soll. Dieses mal hat sie sich ein Käsekuchenrezept mit Blaubeeren aus der Sweet Dreams ausgesucht. Das Rezept ist sehr leicht, wird auch für Anfänger eingestuft, also keine Bange beim Nachbacken.



[http://tezukuribaking.files.wordpress.com/2012/08/img\\_3557.jpg](http://tezukuribaking.files.wordpress.com/2012/08/img_3557.jpg)

### Zutaten für das Kompott:

500 Gramm Heidelbeeren  
5 EL Zitronensaft  
40 Gramm Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 EL Speisestärke

### Zutaten für den Käsekuchen:

5 Eier  
175 Gramm Zucker  
750 Gramm Quark  
150 Gramm Creme Fraiche  
40 Gramm Speisestärke  
Saft und Schale einer Biozitrone

Beeren waschen und verlesen, gut abtropfen lassen. Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker, 3 EL Wasser und Speisestärke miteinander verrühren und mit 400 Gramm Beeren kurz aufkochen lassen. Immer wieder umrühren. Ich habe die Beeren solange kochen lassen, bis sie ein wenig zusammengefallen sind und eine schöne, sabschige (woher kommt das Wort???) Masse gebildet haben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eine Springform eurer Wahl fetten, Ofen auf 220 Grad (Umluft ist bei diesem Rezept nicht geeignet) vorheizen.

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und 100 Gramm Zucker zurieseln lassen. In einer weiteren Schüssel: Quark, Creme Fraiche, Eigelbe, Stärke, 75 Gramm Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale zu einer homogenen Masse verrühren. In mehreren Etappen den Eischnee behutsam unterheben.

Zwei Drittel der Quarkform in die Springform geben und glatt streichen. Nun den Heidelbeerkompott daraufgeben und mit dem letzten Drittel Quarkmassen überziehen. Ich habe es nicht gemacht, würde es aber beim nächsten Mal: Mit einer Gabel vorsichtig ein wenig und nur partiell durchrühren, sodass sich Marmorierungen an der Oberfläche bilden – sieht einfach hinterher noch schöner aus.

Kuchen bei 220 Grad 15 Minuten backen lassen. Dann auf 180 Grad herunterstellen und nochmal 45 Minuten backen lassen.

Sollte euch der Kuchen zu dunkel werden, was bei mir tatsächlich sehr schnell passiert ist: einfach mit Alufolie, oder Backpapier abdecken.

Ganz, ganz wichtig: den Kuchen IN der Form auskühlen lassen. Ich bin so verdammt ungeduldig und habe nicht lang genug gewartet, sodass er mir ganz schön auseinandergelaufen ist 😞. Glücklicherweise konnte ich das bei den Fotos ganz gut kaschieren 😊.

Auf einer schönen Kuchenplatte präsentieren, die übrigen Beeren einfach obendrauf verteilen und ein wenig Puderzucker drüberstreuen – köstlich.



[http://tezukuribaking.files.wordpress.com/2012/08/img\\_3581.jpg](http://tezukuribaking.files.wordpress.com/2012/08/img_3581.jpg)

Im Vergleich zu meinen bisherigen Käsekuchen ist dieser tatsächlich der leichteste. Ich habe zum Beispiel auch Magerquark gewählt und ich finde er schmeckt so "harmlos" 😊, gar nicht wie eine große Kaloriensünde, sodass man auch mit gutem Gewissen zu einem zweiten Stück greift. Auch hier kann man wieder die Blaubeeren durch egal welche Beeren oder Früchte der Saison ersetzen.

Njom njom.

| GETAGGT MIT BACKEN, BAKING, BLAUBEEREN, BLAUBEERKÄSEKUCHEN,  
BLAUBEERKOMPOTT, BLAUBEERKUCHEN, KÄSEKUCHEN, SWEET DREAMS,  
TEZUKURI |

Bloggen Sie auf WordPress.com. Theme: Forever von Automattic.