

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „CMMChris“ vom 24. Dezember 2022, 12:15

Nun muss ich endlich mal mein Versprechen einlösen und mein ultimatives Käsekuchen Rezept teilen.

Teig:

- 200g Mehl
- 75g Rohrzucker / brauner Zucker
- 75g Butter
- 1 Ei
- 1TL Backpulver
- 1 gute Prise Salz
- 2 Tropfen Buttervanille Aroma

Alle Zutaten in eine Schüssel und solange mit der Hand verkneten, bis der Teig schön abgebunden hat.

Ausrollen und ab damit in eine große Springform. Teig sollte bis kurz vor Oberkante der Springform reichen und möglichst dünn sein.

Wer das Ausrollen nicht richtig beherrscht, kann den Teig auch einfach mit den Fingern in der Form verteilen. Geht genauso gut, dauert halt länger.

Käsemasse:

- 1kg Sahnequark 40%
- 400g weiße Kuvertüre
- 150ml neutrales Pflanzenöl
- 400ml Milch
- 3 Eier
- 80g Rohrzucker / brauner Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker (kein Vanillinzucker!!!!!!)
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1/2 unbehandelte Zitrone
- 4 Tropfen Buttervanille Aroma
- Eine gute Prise Salz

Eier trennen, Kuvertüre schmelzen, Eiweiß schlagen.

Sahnequark in eine große Rührschüssel geben und mit Puddingpulver, Salz, den Eigelben, Zucker, Vanillezucker und Buttervanille Aroma cremig rühren bis alle Klumpen weg sind.

Ein wenig Zitronenabrieb in die Masse geben, den Saft der halben Zitrone ebenfalls.

150ml Öl in die Masse einrühren, bis das Öl komplett in der Masse verschwunden ist.

Geschmolzene Kuvertüre unter kräftigem Rühren in die Masse einarbeiten.

400ml Milch einrühren - keine Sorge, die Masse soll recht dünnflüssig sein.

Eischnee vorsichtig unterheben, damit die Masse schön luftig wird.

Masse in die mit Teig ausgelegte Springform geben. Keine Sorge, die Springform wird fast randvoll und der Teigrand "überschwemmt" - das passt so.

Backen:

Zweite Schiene, Ober- Unterhitze, 170°C. Backzeit variiert je nach Ofen. Einfach so lange Backen, bis der Kuchen oben schön dunkel goldbraun wird. Bei mir dauert das etwa 60 bis 70 Minuten.

Dann abschalten und bei leicht geöffneter Tür (Kochlöffel rein klemmen) langsam abkühlen lassen, damit keine Risse entstehen.

Wer mag, kann den Kuchen mit Puderzucker oder weißen Schokorapseln verfeinern. Aprikotieren schmeckt auch gut. Ich lasse ihn aber meistens blank.

Ich garantiere euch, ihr habt noch nie so einen cremigen Käsekuchen gegessen. Verantwortung für Gewichtszunahme oder gar Herzinfarkte übernehme ich allerdings nicht.



Frohe Weihnachten!