

Hier und heute



Käsekuchen mit Kirschen

Passend zum Welt-Quark-Tag zeigt Konditormeister Marcel Seeger, wie man mit wenig Aufwand einen köstlichen Kirsch-Käsekuchen mit locker-cremiger Quarkmasse backen kann. Ein Höhepunkt auf der Kaffeetafel.

Das Rezept

von Marcel Seeger für eine Backform von 26 cm Durchmesser

Zutaten für den Mürbeteig

- 200 g weiche Butter
- 140 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 2 Eigelbe (Eier Größe M)
- 10 ml Milch
- 300 g Mehl (Type 550)
- 200 g Semmelbrösel

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillemark und Salz verkneten. Währenddessen die Eigelbe nach und nach zugeben. Zum Schluss das Mehl hinzufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig anschließend mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank geben, damit er die nötige Bindung bekommt.

Nach der Kühlphase den Teig ausrollen und einen Tortenboden von 26 cm Durchmesser ausstechen. Den Boden in einen mit Backpapier ausgeschlagenen Tortenring von 5 cm Höhe oder eine Springform legen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen, in den Ring einlegen und mit den Fingern als Rand hochdrücken. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden. Die Semmelbrösel auf dem Tortenboden verteilen.

Zutaten für den fruchtigen Belag

- 1 Glas Sauerkirschen (Schattenmorellen), ca. 350 g Abtropfgewicht

Zubereitung

Die Sauerkirschen sehr gut abtropfen lassen, dann auf die Semmelbrösel geben.

Zutaten für die Füllung

- 750 g Magerquark
- 125 g Sahne, flüssig
- 40 g Vanillezucker
- 4 Eier (Größe M)
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 40 ml Zitronensaft
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit Zucker und der Prise Salz zu einem festen Schnee aufschlagen.

Magerquark, Sahne, Vanillezucker, Eigelbe, Puddingpulver und Zitronensaft in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

Nun den Eischnee vorsichtig unterheben. Die fertige Masse in den Tortenring auf die Kirschen geben und glattstreichen. Den Käsekuchen jetzt im vorgeheizten Backofen bei

Hier und heute



190°C Ober- und Unterhitze 40-50 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Den fertig gebackenen Kuchen im Ring abkühlen lassen und dann vorsichtig daraus entfernen.