



Rezepte zur Sendung vom 12. November 2011 Käsekuchen und Quarkstrudel

Käsekuchen, ein Klassiker

Für den Mürbeteig

100 g	weiche Butter
60 g	Zucker
1 TL	Milch (5 ml)
1 Prise	Salz
1 Msp.	abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
160 g	Weizenmehl Type 405
1 Prise	Backpulver
30 g	Aprikosenkonfitüre
80 g	Sultaninen



Für die Käsemasse

10	Eiweiß
1 Prise	Salz
300 g	Zucker (aufgeteilt in 250 g und 50 g)
500 g	Schichtkäse
500 g	Quark (20% Fett)
1	Vanilleschote
80 g	Speisestärke
1	Eigelb
1 Msp.	abgeriebene Zitronenschale
ca. 450 ml	Milch
etwas	Puderzucker

Weiche Butter, Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben. Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine einkneten. Wichtig ist, dass nicht zu lange geknetet wird, sonst wird der Teig brandig. Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindesten 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad (160 Grad Umluft) vorheizen.

Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen.

Mit einem Tortenring einen Kreis von 28 cm Durchmesser ausstechen. Den ausgestochenen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einer Gabel den Teig etwas einstechen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten

vorbacken. Dann um den vorgebackenen Boden einen Tortenring mit 28 cm Durchmesser stellen.

Aprikosenkonfitüre auf den vorgebackenen Mürbeteigboden streichen, Sultaninen aufstreuen.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) hochschalten.

Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und nach und nach 250 g Zucker einrieseln lassen.

Den Schichtkäse durch ein Sieb streichen und anschließend mit dem Quark glattrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Speisestärke und 50 g Zucker trocken mischen und dann unter die Quarkmasse rühren.

Eigelb, Zitronenschale und Milch ebenfalls untermischen. Die Milch nach und nach zugeben, bis eine cremige Masse entsteht. Zuletzt das geschlagene Eiweiß untermischen.

Quarkmasse in Masse in den vorbereiteten Ring füllen. Im auf 200 Grad heißen Ofen ca. 25 Minuten backen.

In dieser Zeit kommt die Käsemasse nach oben, dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und an der Seite entlang des Ringes einschneiden und ca. 5 Minuten stehen lassen, dann wieder in den Ofen geben und backen bis der Kuchen erneut nach oben kommt. Wieder rausnehmen, einschneiden, kurz stehen lassen und wieder in den Ofen geben. Den Kuchen weiterbacken und die Prozedur mit dem Herausnehmen noch ca. ein- bis zweimal wiederholen. Die Gesamtbackzeit im Ofen beträgt ca. 50 Minuten.

Nach dem Backen sofort den Kuchen im Ring auf ein Gitter stürzen und auf dem Kopf erkalten lassen.

Dann vorsichtig aus dem Ring schneiden, umdrehen und servieren.

Am Rand nach Belieben mit etwas Puderzucker abstauben.

Quarkstrudel

Für den Strudelteig:

250 g	Weizenmehl Type 550
25 ml	Speiseöl
1/2	Ei (50 g)
2 g	Salz
ca. 125 ml	eiskaltes Wasser

Füllung die Füllung:

50 g	Mehl Type 405
50 g	Zucker
500 g	Quark (Magerstufe)
1 Prise	abgeriebene Zitronenschale
125 g	Sahne
100 g	flüssige Butter
8	Eiweiß
15 g	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Zusätzlich:

1	Ei
ca. 100 g	flüssige Butter
etwas	Puderzucker



Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und das eiskalte Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.

(Vorsicht der Teig darf nicht zu warm werden!)

Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Mehl und Zucker mischen, dann Quark und Zitronenschale anschließend Sahne und 100 g flüssige Butter untermischen. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und den Vanillezucker untermischen.

Dann die Eischneemasse unter die Quakmasse mischen.

Den Strudelteig ausrollen dann auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn



ausziehen.

Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die Quarkmasse aufstreichen. Ringsherum 2 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, dann nochmal leicht mit

flüssiger Butter bestreichen und noch ca. 25 Minuten goldbraun weiterbacken.

Den Strudel etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Aufschneiden und servieren.

Dazu passt gut Vanilleeis oder Himbeersauce.

