



## Rezepte zur Sendung vom 06. August 2016 Käsegebäck, süß und herzhaft

Rezepte von Hannes Weber

### Käse-Mohn-Kuchen

Rezept für 1 Springform  
mit 28 cm Durchmesser

#### Für den Mürbeteig:

60 g weiche Butter  
30 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
120 g Weizenmehl Type 405  
1/2 TL Backpulver (3 g)  
1 Msp. abgeriebene Schale  
einer unbehandelten Zitrone



#### Für die Mohnmasse

180 g Milch  
30 g Butter  
45 g Zucker  
20 g Honig  
150 g Mohn, frisch gemahlen  
15 g Mandeln, fein gemahlen  
20 g Hartweizengrieß  
1 Ei

#### Für die Käsemasse

50 g Butter  
3 Eier  
100 g Zucker (aufgeteilt in 2x 50 g)  
1 Prise Salz  
500 g Magerquark  
40 g Speisestärke  
40 g Vanillepuddingpulver  
1 Msp. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone  
ca. 200 g Milch

Außerdem

30 g Aprikosenkonfitüre  
etwas Mehl zum Ausrollen

Für den Mürbeteig weiche Butter, Zucker, Salz und Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine gut verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in die Buttermischung sieben, Zitronenschale zugeben und 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 mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen. Mit Hilfe des Springformrands einen Kreis von 28 cm Durchmesser ausschneiden. Den Teig auf den gefetteten Springformboden legen (den Rand entfernen), mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten backen. Den Boden aus dem Ofen nehmen, mit der Konfitüre bestreichen und den Rand um die Springform legen.

(Oder den Teig mit einem Tortenring einen Kreis von 28 cm Durchmesser ausstechen. Den ausgestochenen Teig auf eine 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. Dann die Aprikosenkonfitüre auf den vorgebackenen Mürbeteigboden streichen.)

Für die Mohnmasse Milch, Butter, Zucker und Honig aufkochen. Mohn, Mandeln und Grieß vermischen, dann in die kochende Milch einrühren. Anschließend etwas abkühlen lassen und das Ei unterrühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden in der Form geben.

Für die Käsemasse die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Eier trennen und die Eiweiße mit 50 g Zucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät zu weichem Eischnee aufschlagen.

Den restlichen Zucker, Stärke und Puddingpulver vermischen. Butter, Quark, und Zitronenschale mit dem Handrührgerät glatt rühren, dann die Stärke-Zuckermischung zugeben und glatt rühren. Die Eigelbe mit der Milch unter die Quarkmasse rühren. Den Eischnee mit dem Teigschaber unterheben.

Die Quarkmasse auf die Mohnmasse geben. Den Kuchen im auf 190 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 abstehen lassen, dann wieder in den Ofen geben und backen bis der Kuchen erneut

nach oben kommt. Wieder rausnehmen, einschneiden und wieder in den Ofen geben. Den Kuchen wieder backen, bis er nach oben kommt, wieder rausnehmen, einschneiden und wieder in den Ofen geben.

Die Gesamtbackzeit ohne Abstehtzeiten beträgt ca. 50 Minuten.

Nach dem Backen den Kuchen in der Form ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Springformrand lösen und den Kuchen auskühlen lassen.

## Herzhaftes Käsegebäck

60 g	Emmentaler-Käse
125 g	Weizenmehl (Type 405)
65 g	weiche Butter
1	Eiweiß
25 g	Mandeln, fein gemahlen
2 g	Salz, Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
1 Bund	glatte Petersilie
40 g	Parmesan
1	Eigelb
ca. 2 EL	Mohn
ca. 2 EL	Sesam



Emmentaler-Käse fein reiben. Mehl, Butter, Eiweiß, geriebener Käse, Mandeln, Salz, Pfeffer und Paprika rasch zu einem Teig kneten.

Dann den Teig in Frischhaltefolie einpacken und 2-3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig kann auch gleich weiterverarbeitet werden.)

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Das Eigelb verquirlen.

Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck von 3 mm Stärke ausrollen. Den Teig mit verquirltem Eigelb bestreichen. Mit Parmesan, Mohn, Sesam und gehackter Petersilie bestreuen und wie einen Strudel aufrollen.

Von der Teigrolle ca. 5 mm starke Scheiben abschneiden und diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten goldbraun backen.