

Christin Geweke

Käsekuchen & Cheesecakes



Christin Geweke

KÄSEKUCHEN & Cheesecakes

Fotos von
Frauke Antholz

Bassermann

Impressum

ISBN 978-3-8094-3835-9

1. Auflage

© 2019 by Bassermann Verlag, einem Unternehmen der Verlagsgruppe
Random House GmbH, Neumarkter Straße 28, 81673 München
© der Originalausgabe Hölker Verlag im Coppenrath Verlag GmbH und Co. KG,
2016, Originaltitel: I love Cheesecake

Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung und für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

Umschlaggestaltung: Atelier Versen, Bad Aibling
Layout: Stefanie Wawer, Münster
Herstellung: Elke Cramer
Projektleitung: Anja Halveland

Die Ratschläge in diesem Buch sind von der Autorin und vom Verlag sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autorin bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

Satz: Nadine Thiel, Baldham
Druck: DZS Grafik d.o.o., Ljubljana

Printed in Slovenia



Verlagsgruppe Random House FSC® N01967

• INHALT •

6

I LOVE – THE PERFECT! – CHEESECAKE

14

· KLASSIKER ·

36

· FRUCHT ·

56

· SCHOKOLADE ·

72

· SPIELEREIEN ·

94

REGISTER



I LOVE – THE PERFECT! – CHEESECAKE

Während Käsekuchen hierzulande traditionell vor allem mit Quark zubereitet wird, besteht der American Cheesecake aus einer cremigen Schicht Doppelrahm-Frischkäse und einem Keksboden mit einer Prise Salz. Nicht selten wird leidenschaftlich darüber gestritten, welcher Klassiker besser schmeckt. Dabei gibt es unzählige Variationen der beiden: mit Mascarpone, Ricotta oder Schmand, mit Mürbe- oder Hefeteig, vom Blech oder sogar als Eis. Die meisten Rezepte sind einfach gemacht und gelingen, beachtet man nur einige wichtige Dinge.

DIE PERFEKTE GRUNDAUSSTATTUNG:

Viel braucht man nicht, um einen guten Käsekuchen zu backen. Hier folgen wichtiges Zubehör und einige praktische Hilfsmittel:

- Verschiedene Backformen: Für die Rezepte in diesem Buch werden vor allem Springformen in unterschiedlichen Größen benötigt, einige Käsekuchen werden aber auch in Tarte- oder Tarteletteformen, in einer Gugelhupfform, einer rechteckigen Backform oder im Blech gebacken.
- Backpapier zum Auslegen und Abdecken
- Alu- und Frischhaltefolie
- Handrührgerät oder Küchenmaschine
- Mixer oder Pürierstab
- Nudelholz
- Gefrierbeutel

SO GELINGT ER SCHRITT FÜR SCHRITT:

1. Die perfekte Vorbereitung

Der erste Schritt hin zum perfekten Cheesecake ist die Wahl der passenden Backform: Man sollte die im Rezept angegebene Größe verwenden oder aber die Zutatenmengen entsprechend der Formgröße berechnen (s. Punkt 4). Die Backform sollte gut gefettet werden, damit sich der Kuchen nach dem Backen leicht lösen lässt. Bei einer Springform ist es außerdem sinnvoll, den Boden zusätzlich mit Backpapier auszulegen, so bekommt man jeden Cheesecake unversehrt auf den Tisch.

2. Der perfekte Boden

Die meisten Käsekuchen haben entweder einen Boden aus Keksen und Butter (amerikanische Variante) oder aus Mürbeteig (europäische Version). Es gibt aber auch Cheesecakes mit Hefeteig oder, wie in Italien üblich, komplett ohne Boden – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Keksboden:

- Die Kekse sehr fein zerkrümeln: Am einfachsten geht das, indem man sie in einen Gefrierbeutel füllt und mit dem Nudelholz fein zerstößt. Wer mag, kann sie auch grob zerbrechen und die Küchenmaschine für sich arbeiten lassen. (Das empfiehlt sich zum

Beispiel bei dem etwas weicheren Löffelbiskuit, s. Tiramisu-Cheesecake auf S. 70.)

- Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze zerlassen, sie sollte dabei nicht braun werden.
- Die Kekskrümel werden in den Topf gegeben und mit einem Löffel gut mit der Butter vermischt.
- Wer mag, gibt noch weitere Zutaten hinzu. Sehr zu empfehlen ist eine Prise Meersalz, die oft den feinen Unterschied ausmacht. Außerdem können noch Zucker und Gewürze zugefügt werden.
- Eine Mischung aus Kekskrümeln und gemahlenden Nüssen oder Mandeln gibt dem Boden einen volleren Geschmack.
- Die Keksmischung wird gleichmäßig in der Form verteilt und fest am Boden angedrückt. Am besten geht das mit dem Boden eines runden Glases.
- Der Keksboden kann für einige Minuten vorgebacken oder aber kalt gestellt und dann zusammen mit der Füllung gebacken werden. Bei einigen Rezepten wird auch komplett aufs Backen verzichtet (s. Punkt 5).

Mürbeteigboden:

- Nach dem möglichst raschen Verkneten der Zutaten wird der Mürbeteig meist zu einer Kugel geformt, in Frischhaltefolie gewickelt und kalt gestellt. So lässt er sich später besser auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Besonders weiche Teige lassen sich am einfachsten mit den Händen gleichmäßig in der gefetteten und mit Backpapier ausgelegten Form verteilen und festdrücken.
- Soll ein Rand geformt werden, legt man zunächst den Boden der Form, bestehend aus etwa zwei Dritteln des Teiges, aus. Aus dem restlichen Teig formt man eine lange

Rolle, die man um den Boden an den inneren Rand der Backform legt und anschließend gleichmäßig am Backformrand andrückt. Eine besonders schöne Form bekommt der Kuchen, wenn man den Rand oben mit einem scharfen Messer gerade abschneidet.

- Sobald die Backform ausgekleidet ist, wird der Boden entweder mehrfach mit einer Gabel eingestochen oder mit Backpapier belegt, mit getrockneten Hülsenfrüchten wie Backerbsen oder Linsen beschwert und für ein paar Minuten im vorgeheizten Ofen ohne Füllung blindgebacken. Dies verhindert, dass der Teig zu sehr aufgeht oder durch die Füllung aufweicht.

3. Die perfekte Füllung

Die Füllung ist das Herzstück jedes Käsekuchens. Wie den Boden gibt es auch sie in allen erdenklichen Variationen. Sie besteht aus purem Frischkäse oder Quark oder aus einer Kombination aus beidem. Oft wird sie zusätzlich durch Mascarpone, Ricotta, Crème fraîche oder Crème double, Sahne, Kokosmilch oder ähnliche Zutaten ergänzt. Der Vielfalt sind hier keine Grenzen gesetzt. Damit die Füllung gut gelingt und sich nach dem Backen keine unschönen Risse, Blasen oder Löcher auf ihrer Oberfläche bilden, sollte man einige Punkte beachten:

- Alle Zutaten sind von bester Qualität und haben Zimmertemperatur.
- Frischkäse oder Quark werden zunächst langsam cremig gerührt, bis keine größeren Stückchen mehr zu sehen sind.
- Mehl oder Stärke werden nur gesiebt zugegeben, damit sich keine Klümpchen bilden.
- Die angegebene Reihenfolge beim Mischen der Zutaten wird genau beachtet. Die Eier haben, wenn nicht anders angegeben, die Größe M und werden grundsätzlich einzeln

und am Schluss untergemixt, da sie die Luft im Teig binden, die für Risse und Blasen verantwortlich ist. Die Luft gelangt beim Rühren unter den Teig – daher nicht zu lange und zu schnell mixen.

- Für besonders luftige Füllungen werden die Eier getrennt, das Eiweiß zu Eischnee verarbeitet und dieser am Schluss vorsichtig untergehoben.
- Für besonders cremige Füllungen wird der Cheesecake im Wasserbad gebacken (s. Punkt 4).

Und noch ein Hinweis: Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, auch was die Süße angeht. Amerikanische Cheesecakes bestehen im Original meist zu etwa einem Drittel aus Zucker – die Rezepte in diesem Buch wurden für den europäischen Gaumen konzipiert und sind daher in der Regel nicht ganz so süß. Am besten man probiert die Füllung im ungebackenen Zustand, dann können bei Bedarf noch Zucker, Honig, Ahornsirup oder andere Süßungsmittel hinzugefügt werden.

4. Das Backen

Damit ein Käsekuchen nicht reißt oder nach dem Backen einfällt, sollte die Ofentemperatur nicht zu hoch sein, das heißt in der Regel zwischen 150 und maximal 180 °C betragen. Dafür ist die Backzeit mit durchschnittlich 40 bis 70 Minuten meist etwas länger als bei anderen Kuchen. Gebacken wird auf der mittleren Schiene bei Ober- und Unterhitze. Die Temperatur sollte zudem konstant sein, also nicht während des Backvorgangs verstellt oder durch das Öffnen und Schließen der Ofentür verändert werden. Gut wäre, den Ofen gar nicht oder, wenn überhaupt, nur im letzten Drittel der Backzeit zu öffnen. Falls die goldgelbe Füllung droht, zu dunkel zu wer-

den, der Kuchen aber noch nicht gar ist, kann man ihn locker mit Backpapier abdecken. So kann er in Ruhe fertig backen und behält seine schöne Farbe.

Bei vielen Cheesecake-Rezepten empfiehlt sich das Backen im Wasserbad, was bewirkt, dass die Füllung besonders cremig, samtig-weich und zart wird. Dazu wird der untere Teil der Springform sorgfältig mit Alufolie abgedichtet, am besten mit mindestens zwei Bahnen über Kreuz, damit kein Wasser an den Kuchen gelangen kann (ist die Alufolie unversehrt, kann sie beim nächsten Mal wiederverwendet werden). Die Springform wird in ein tiefes Blech gesetzt und dieses 2 cm hoch mit heißem Wasser befüllt. Wem dieser Vorgang zu aufwendig ist oder wer Angst hat, dass doch Flüssigkeit in die Form laufen könnte, kann auch ein feuerfestes Schälchen mit heißem



