

ANNA-MARIA VON KENTZINSKY

KOCHEN & BACKEN MIT DER KITCHENAID



Cheesecakes

SÜSSE & HERZHAFTE LECKEREIEN ZUM VERLIEBEN

HEEL



Inhalt

- 8 Alles Käse? Vom kleinen Unterschied zwischen Cheesecake und Käsekuchen
- 10 Don't hurry, be happy: 6 Tipps für den perfekten Cheesecake

Süße Cheesecakes

- 14 Birne-Helene-Cheesecake
- 16 Schwarzwälder-Kirsch-Cheesecake
- 18 Erdbeer-Cheesecake ‚No Bake‘
- 20 Mini-Tofffee-Cheesecakes
- 22 Eierlikör-Cheesecake
- 24 Schoko-Gugl mit Cheesecake-Füllung
- 26 Blaubeer-Cheesecake
- 28 Kiwi-Cheesecake ‚No Bake‘
- 30 Cheesecake mit weißer Schokolade & Himbeeren
- 32 Kürbis-Oreo-Cheesecake
- 34 Triple-Chocolate-Cheesecake
- 36 Espresso-Cheesecake
- 38 New-York-Cheesecake
- 40 Zitrone-Basilikum-Kuchen mit Cheesecake-Füllung
- 42 Red-Velvet-Cheesecake-Bars
- 44 Knuspriger Apfel-Cheesecake mit Karamell
- 46 Brownie-Cheesecake-Bars
- 48 Mini-Cheesecakes mit gesalzenem Karamell
- 50 Ombre-Erdbeer-Cheesecake
- 52 Avocado-Limetten-Cheesecake ‚No Bake‘
- 54 Snickers-Cheesecake-Bars
- 56 Irish-Cream-Cheesecake
- 58 Carrot-Cheesecake
- 60 Mango-Kokos-Cheesecake
- 62 Matcha-Cheesecake
- 64 Pistazien-Cheesecake mit weißer Schokolade
- 66 Mini-Cheesecakes mit Ricotta & Zitrone
- 68 Bourbon-Chocolate-Cheesecake
- 70 Bounty-Cheesecake-Bars ‚No Bake‘
- 72 Stachelbeer-Baiser-Cheesecake
- 74 Cheesecake 43
- 76 Zitrone-Mohn-Cheesecake im Glas
- 78 Chocolate-Chip-Cookie-Cheesecake
- 80 Walnuss-Cheesecake
- 82 Cheesecake mit Ziegenfrischkäse, Himbeeren & Honig
- 84 Bitterorangen-Cheesecake mit Spekulatius-Boden

Herzhafte Cheesecakes

- 88 Bacon-Cheesecake mit Ahornsirup & Zwiebeln
- 90 Cheesecake mit Parmesan & getrockneten Tomaten
- 92 Lachs- & Flusskrebs-Cheesecake mit frischen Kräutern
- 94 Balsamico-Blaubeer-Cheesecake mit Ziegenkäse



Liebe Naschkatze, lieber Naschkater,

gehören Sie schon zu jenen, die in Cheesecakes bereits ihre große Kuchenliebe entdeckt haben? Oder sind Sie neugierig und bereit, sich Hals über Kopf in diese facettenreiche Verführung zu verlieben, die Sie jedes Mal wieder aufs Neue zu überraschen weiß? Der Import-Schlager aus dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten ist zweifellos einer der besten Kuchen der Welt.

Wie könnte der Cheesecake nicht der beste Kuchen der Welt sein? Mit ein paar einfachen Handgriffen verwandelt sich der Klassiker New-York-Cheesecake in ein neues Geschmackserlebnis: Ein bisschen geschmolzene Schokolade hier, frische Sommerfrüchte da und schon steht ein neues Schmuckstück auf der Kuchentafel. Oder Sie verheiraten den Cheesecake mit anderen Klassikern der amerikanischen Backstube. Klingt ein Brownie-Cheesecake nicht einfach verführerisch? Oder wie wäre es mit einer Carrot-Cake-Torte mit Cheesecake-Füllung? Oder, oder, oder ...

Sie sehen: Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Ob in der klassischen Springform, im Kasten, im Mini-Format oder als flotte Schnitte – der Cheesecake kommt in allen erdenklichen Formen daher. Seine Wandelbarkeit macht ihn zum echten Tausendsassa, der garantiert für jeden Geschmack etwas zu bieten hat.

Vielfältig UND simpel in der Zubereitung? Auch hier erhält der Cheesecake die volle Punktzahl. Viele Zutaten oder Handgriffe braucht ein Cheesecake nicht. Sie müssen auch kein Meisterkonditor sein, um es mit diesem Kuchen aufnehmen zu können – ganz im Gegenteil. Wenn Sie den Tipps und Tricks für den perfekten Cheesecake folgen, werden auch Anfänger am Backofen echte Erfolge feiern. Denn das einzige, was der Cheesecake wirklich braucht, ist Ruhe und Gemütlichkeit. Also lassen Sie ganz langsam die kunterbunte KitchenAid surrend und zuverlässig ihre Arbeit machen und das Backen des Cheesecakes wird zum entspannten Erlebnis.

Zugegeben, bis der Cheesecake endlich vernascht werden darf, dauert es ein wenig. Ungeduldige Naschkatzen wird er ganz schön auf die Probe stellen. Aber Vorfreude ist ja bekanntlich die schönste Freude. Und wenn Sie ungeduldig mit den Füßen scharren, nutzen Sie doch einfach die Zeit, Ihre Liebsten zusammenzutrommeln und dann gemeinsam zu genießen!

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Backen und Schlemmen!

Anna-Maria von Kentzinsky

Alles Käse?

VOM KLEINEN UNTERSCHIED ZWISCHEN CHEESECAKE UND KÄSEKUCHEN

Übersetzt man den Namen des amerikanischen Klassikers ins Deutsche, landet man unweigerlich beim Käsekuchen. Gleicher Name, gleicher Kuchen? Von wegen! Abgesehen von der Herkunft unterscheiden sich die beiden Leckerbissen auch in den Zutaten und dem Backprozess. Cheesecake ist also nicht gleich Käsekuchen.

Frischkäse:

Käsekuchen the American Way

Der größte Unterschied ist ganz klar die Hauptzutat: In Deutschland spielt säuerlicher Quark die Hauptrolle im Käsekuchen, weswegen er auch treffend als Quarkkuchen bezeichnet wird. In den Vereinigten Staaten hingegen greift man seit eh und je zu Frischkäse, um einen Cheesecake zu backen. Frischkäse verleiht dem Kuchen aus Übersee seine unvergleichlich dichte und cremige Konsistenz. Cheesecake schmilzt einfach auf der Zunge.

Knuspriges Kontrastprogramm:

Der Boden

Nicht nur die Füllung, auch der Boden, auf dem sie ruht, ist beim Cheesecake ein anderer. Omas Käsekuchen kommt meistens auf einem Mürbeteig daher, manchmal darf es auch ein weicher, fluffiger Hefeteig sein. Die kontrastliebenden Amerikaner kombinieren den weichen, milden Cheesecake hingegen bevorzugt mit knusprigen Krümeln aus kräftigen Haferkeksen und einer großzügigen Prise Salz.

Süße Früchtchen hier und dort

Man kennt ihn, den Käsekuchen, mit Mandarinen, Pfirsichstückchen oder Rosinen. Klassischerweise werden diese fruchtigen Bissen unter die Käsekuchen-Masse gehoben und mitgebacken. Der amerikanische Cheesecake wird ebenfalls gern mit Früchten kombiniert. Doch im Land der unbegrenzten Möglichkeiten sind es meist frische Beeren oder ein süßes Kompott, das erst beim Servieren auf den Kuchen gegeben wird. Ganze Früchte oder Fruchtstücke im Cheesecake sind eher eine Seltenheit. Wenn die Masse fruchtig werden soll, wird sie beispielsweise mit Erdbeer-, Blaubeer- oder Mangopüree vermischt.

Wo es heiß hergeht

Wer hätte gedacht, dass selbst der Backprozess für den Cheesecake ein anderer ist, als für den Käsekuchen? Letzterer wird in der Regel bei etwa 170 °C Ober- und Unterhitze gebacken, also in dem Temperaturbereich, in dem die meisten Kuchen zubereitet werden. Passt man da nicht auf, können schnell angebrannte Ränder entstehen und der Kuchen kann trocken werden. Der Cheesecake mag es allerdings etwas kühler, ihm reichen bereits 150 °C Ober- und Unterhitze aus. Seine cremige Konsistenz verdankt er aber nicht nur dem Frischkäse, sondern auch der hohen Luftfeuchtigkeit beim Backen. Daher verlangen die meisten Cheesecake-Rezepte nach einem Wasserbad.

Nachschlag gefällig?

Ach, so ein zweites Stück Käsekuchen – warum nicht? Von der deutschen Variante kann man schnell mal eine weitere Portion vernaschen. Das amerikanische Pendant hingegen sorgt bereits nach dem ersten Stück zuverlässig für ein Sättigungsgefühl, das seinesgleichen sucht. Kein Wunder: Während Quark lockerer und leicht bekömmlich ist, ist Frischkäse aufgrund seines hohen Fettanteils und der dichteren Masse deutlich magenfüllender. Daher macht auch ein Cheesecake aus einer kleinen Springform mit 20 cm Durchmesser durchaus 12 Personen satt und zufrieden.