

Dr. Oetker

Cheesecakes

und die besten
Käsekuchenrezepte

WILHELM HEYNE VERLAG
MÜNCHEN





Cheesecake – die amerikanische Antwort auf unsere Käsekuchen. Diese wunderbar cremigen, oft fruchtigen Frischkäse- und Crème-fraîche-Kuchen, die entstanden sind, weil es keinen Quark gab. Ob der berühmte New York Cheesecake, der Mandarine Cheesecake oder der Key Lime Cheesecake, die Auswahl wird Ihnen schwerfallen.

Holen Sie sich das Amerika-Feeling nach Hause. Ungebacken oder gebacken mit einem knusprigen Boden aus zerbröseltem Gebäck werden diese leckeren Kuchen schnell Ihre neuen Lieblinge.

Auch die Anhänger des klassischen Käsekuchens werden hier fündig. Ob gebackene Topfentorte, Eierschecke oder Rotweibirnen-Käsekuchen – lassen Sie sich verführen und begeistern Sie Ihre Gäste.

Alle Rezepte wurden ausprobiert und gelingen auch Ungeübten garantiert.

Lemoncurd Cheesecake

12 Stücke – Fruchtig

Für den Boden:

200 g Vollkorn-Butterkekse
130 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

1 kleine Bio-Zitrone
600 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Schmand (Sauerrahm)
120 g Zucker
3 Eier (Größe M)
2 EL Zitronensaft
(von der Bio-Zitrone)
½ Pck. Dr. Oetker Pudding-
Pulver Vanille-Geschmack

Für den Guss:

130 g Lemoncurd
(aus dem Glas)

Zubereitungszeit: **75 Minuten,**
ohne Kühlzeit
Backzeit: **etwa 60 Minuten**

- 1_ Für den Boden Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine zerlassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren.
- 2_ Die Bröselmasse in eine Springform (Ø 24 cm) geben, mit einem Esslöffel zu einem Boden und vorsichtig einen etwa 2 cm hohen Rand andrücken. Die Form mindestens 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3_ Für die Füllung Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und 2 Esslöffel abmessen.
- 4_ Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
- 5_ Frischkäse mit Schmand, Zitronenschale und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe glatt rühren. Eier nach und nach unterrühren. Zitronensaft mit Pudding-Pulver verrühren, zu der Frischkäsemasse geben und so lange weiterschlagen, bis die Masse anfängt fest zu werden.
- 6_ Die Frischkäsemasse auf den Bröselboden geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Cheesecake **etwa 60 Minuten backen.**
- 7_ Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Cheesecake erkalten lassen, aus der Form lösen und auf eine Platte setzen.
- 8_ Den Cheesecake mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
- 9_ Für den Guss Lemoncurd glatt rühren und den Cheesecake damit bestreichen.

Tipp: Nach Belieben 1 kleine Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Lemoncurd Cheesecake mit den Zitronenscheiben garnieren. Im Kühlschrank hält sich der Lemoncurd Cheesecake 3–4 Tage.

Lemoncurd ist eine Creme, die aus Eiern, Zitronen oder Limetten sowie Zucker und Butter besteht.

Lemoncurd erhalten Sie in der Konfitüren- und Brotaufstrich-Abteilung des Supermarktes.

Pro Stück: E: 9 g, F: 32 g, Kh: 31 g, kj: 1879, kcal: 448, BE: 2,5





New York Cheesecake

16 Stücke – Für jeden Tag – einfach

Für den Boden:

130 g Butterkekse
80 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

800 g Doppelrahm-Frischkäse
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
150 g Schlagsahne
(mind. 30 % Fett)
2 gestr. EL Gala Pudding-Pulver
Bourbon-Vanille

Für den Guss:

250 g Schmand (Sauerrahm)
30 g Puderzucker

Zubereitungszeit: **40 Minuten**,
ohne Kühlzeit
Backzeit: **etwa 55 Minuten**

- 1_ Für den Boden Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine zerlassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren.
- 2_ Die Bröselmasse in eine Springform (Ø 24 cm, Rand gefettet, mit Backpapier ausgelegt) geben. Die Bröselmasse mit der Rückseite eines Esslöffels 1–2 cm hoch an den Springformrand drücken und auf dem Boden fest andrücken. Den Bröselboden mindestens 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3_ Für die Füllung Frischkäse, Zucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf mittlerer Stufe glatt rühren. Eier nach und nach kurz unterrühren.
- 4_ Den Backofen vorheizen.
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C
- 5_ Sahne mit Pudding-Pulver steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Frischkäsemasse heben. Die Creme auf den Bröselboden geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Cheesecake **etwa 45 Minuten backen**.
- 6_ Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Cheesecake etwa 10 Minuten abkühlen lassen.
- 7_ Für den Guss Schmand mit Puderzucker glatt rühren. Die Schmandmasse mit einem Esslöffel vorsichtig auf dem warmen Cheesecake verstreichen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen (unteres Drittel) schieben. Den Cheesecake **bei gleicher Backofentemperatur in etwa 10 Minuten fertig backen**.
- 8_ Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Cheesecake in der Form vollständig erkalten lassen. Cheesecake aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tip: Die Springform sollte mindestens 7 cm hoch sein. Ist sie es nicht, kann man einen Streifen aus Backpapier etwa 8 cm hoch doppelt falten und in der Springform mit etwas Fett an den Springformrand kleben.

Pro Stück: E: 9 g, F: 30 g, Kh: 20 g, kJ: 1599, kcal: 382, BE: 1,5

White Chocolate Cheesecake

16 Stücke – Gut vorzubereiten

Für den Boden:

200 g Amarettini
(ital. Mandelmakronen)
125 g Butter

Für die Füllung:

250 g weiße Kuvertüre
50 g Pflanzenfett
125 g Crème fraîche
600 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Orangenschalen-Aroma

Zum Garnieren:

50 g weiße Kuvertüre
50 g Amarettinibrösel

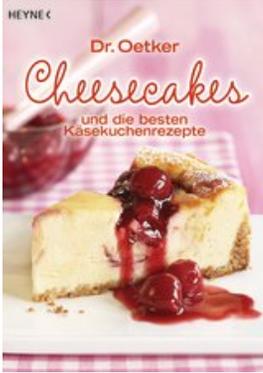
Zubereitungszeit: **45 Minuten,**
ohne Kühlzeit

- 1_ Für den Boden Amarettini in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel fest verschließen. Amarettini mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Keksbrösel in eine Rührschüssel geben. Butter zerlassen, zu den Keksbröseln geben und gut verrühren.
- 2_ Einen Springformrand (Ø 24 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte legen. Die Bröselmasse gleichmäßig darin verteilen und mit einem Löffel gut zu einem Boden andrücken. Den Bröselboden in den Kühlschrank stellen.
- 3_ Für die Füllung Kuvertüre in Stücke hacken. Zwei Drittel davon mit Pflanzenfett in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen. Restliche Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen. Crème fraîche unter die Kuvertüre rühren.
- 4_ Frischkäse mit Orangenschalen-Aroma verrühren. Die Kuvertüremasse mit einem Mixer (Rührstäbe) unter Rühren hinzugeben. Die Frischkäse-Kuvertüre-Masse auf höchster Stufe zu einer glatten Creme verrühren. Die Frischkäse-Schokoladen-Creme auf den Bröselboden in den Springformrand geben und glatt streichen. Den Cheesecake etwa 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Springformrand lösen und entfernen.
- 5_ Zum Garnieren die Cheesecakeoberfläche mit geschabter Kuvertüre garnieren und den Cheesecakerand mit Amarettinibröseln bestreuen. Cheesecake in kleine Stücke schneiden.

Tipp: Dazu einen frischen, säuerlichen Obstsalat servieren. Der Doppelrahm-Frischkäse kann auch durch Frischkäse mit Joghurt (13 % Fett) ersetzt werden.

Pro Stück: E: 5 g, F: 30 g, Kh: 25 g, kJ: 166, kcal: 388, BE: 2,0





Dr. Oetker

Cheesecakes

und die besten Käsekuchenrezepte

ORIGINALAUSGABE

Taschenbuch, Broschur, 144 Seiten, 17,0 x 24,0 cm

ISBN: 978-3-453-85588-5

Heyne

Erscheinungstermin: März 2013

Immer eine Sünde wert

Der Deutschen liebster Kuchen schmeckt zu jeder Jahreszeit und darf auf keiner Kaffeetafel fehlen. Jetzt bekommt Mutters traditioneller Käsekuchen Konkurrenz: Ob als sommerlich-fruchtige Erdbeer-Ricotta-Torte, als rustikaler Mohn-Käsekuchen oder als himmlisch-süßer White-Chocolate-Cheesecake – der cremige Verwandlungskünstler macht immer eine gute Figur. Da kann keiner widerstehen.

 [Der Titel im Katalog](#)