Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Das grosse Ländle-Käsekuchen-Backen 2018

[caption id="attachment_16601" align="aligncenter" width="584" caption="Der besondere Trick für eine glatte Oberfläche ist das seitliche Einschneiden des Käsekuchenrandes, sobald der Käsekuchen aufgeht."]

[/caption]

Wer macht den besten Käsekuchen in Baden-Württemberg?

Diese Frage stellt der Milchwirtschaftliche Verein BW und lädt Hobbybäcker zum Wettbewerb nach dem Motto: Mitmachen! Rezepte schicken! Gewinnen!

Unter allen Rezepteinsendungen werden die TOP 10 nach Stuttgart eingeladen. Dort wählt eine hochkarätige Jury den Siegerkuchen. Neben der Ehrung und den Titel „Bester Käsekuchen Baden-Württemberg“ warten auf die Gewinner hochwertige Preise. Weitere Informationen gibt es unter http://www.milchwirtschaftlicher-verein.de/index.php?article_id=56

Einsendeschluss ist der 10. September 2018

Der SWR war dabei…

Die Auftaktveranstaltung fand gestern auf der großen Bühne bei der Landesgartenschau in Lahr statt. Ich durfte live mit Landfrau Brigitte Steinwender mein Rezept für Käsekuchen backen. Der Clou dabei: der Teigboden wird im Mixer vorbereitet. **Übrigens:** Der SWR war auch dabei und hat fleißig gefilmt. Wer dies nachträglich angucken möchte, kann heute Abend (Mittwoch) um 19 Uhr die Landesschau aktuell im SWR Fernsehen einschalten.

Teigboden ohne Ei aus dem Mixer

Das besondere meines Käsekuchens liegt zum einen im Teigboden. Dieser wird lediglich aus Mehl, Butter und Eiswasser zubereitet. Und zwar im Mixer. Voraussetzung ist, dass die Butterwürfel tiefgefroren im Mixer mit dem Mehl gemixt werden. Das Eiswasser verhindert, dass die Butter beim Mixen warm & weich wird. Das Ergebnis ist ein feinkrümeliger Teig, der nach dem Backen herrlich buttrig schmeckt. Wer den Boden knusprig möchte, bäckt diesen erst 10 Minuten „blind“, bevor die Füllung drauf kommt. Das komplette Rezept ist unten eingefügt. Zum Vergrößern einfach anklicken.

Viel Spaß beim Backen!

Eberhards Käsekuchen

Zutaten

Für den Kuchenboden:
- 140 g Butter
- 115 g Mehl plus 60 g Mehl
- 25 g Zucker
- ½ TL Salz
- ca. 3-4 EL Eiswasser

Für die Füllung:
- 500 g Quark 40 % Fett i.Tr.
- 500 g Crème fraîche
- 200 g Zucker
- 150 g Eier (ca. 3 Eier)
- 100 g Butter, leicht erwärmt (flüssig)
- 25 g Vanillepuddingpulver
- Mark von 1 Vanilleschote
- Abrieb von ½ Zitrone
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Boden die Butter in 1 cm große Würfel schneiden und 30 Minuten tiefkühlen. In einem Blitzhacker 115 g Mehl mit 25 g Zucker und ½ TL Salz verrühren. Die eiskalten Butterwürfel zugeben und solange mixen bis eine krümelige Masse entsteht. Restliche 60 g Mehl zugeben und noch einmal kurz mixen. Esslöffelweise eiskaltes Wasser zugeben bis der Teig klumpt und sich mit der Hand zu einem Teigballen formen lässt. Bis zum weiteren Gebrauch kühl stellen.

Für die Füllung 200 g Zucker, Zitronenabrieb, Vanillemark, 1 Prise Salz und 25 g Vanillepuddingpulver mischen. Die flüssige Butter und die Eier zugeben und alles verrühren. Zuletzt Quark und Crème fraîche zugeben und gut vermischen.

Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, dünn ausrollen und in eine mit Backpapier ausgekleidete Kuchenform legen. Die Füllung auf dem Boden verteilen und den Kuchen im Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze, vorgeheizt) 1 Stunde backen.

Dann Ofen ausschalten, Ofentür öffnen und den Kuchen langsam auskühlen lassen. Vor dem Servieren im Kühlschrank 1 Stunde kühlen.

Überreicht durch Milchwirtschaftlicher Verein Baden-Württemberg e.V.
Marie-Curie-Straße 19 • 73230 Kirchheim/Teck
Telefon 07021/ 505-201 oder -206 • Telefax 07021/505-400
info@milchwirtschaftlicher-verein.de • www.milchwirtschaftlicher-verein.de