Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Käsekuchen mit eingeweckten Zwetschgen

Einer der Besten...

Einer der beliebtesten Kuchenrezepte aus Deutschland ist der Käsekuchen. Behaupte ich einfach. Ich mag ihn auf alle Fälle sehr gern. Umso schöner fand ich die Gelegenheit diese Woche zehn verschiedene Käsekuchen zu backen. Ein Traumjob sozusagen. Die Rezepte kamen von verschiedenen Hobbybäckerinnen und jeder für sich war einzigartig. Das hat mich ermuntert ein eigenes Rezept aus meinen gesammelten Erfahrungen zu machen. Und hier ist nun meine Version eines köstlichen Käsekuchens. Guten Appetit!

Zutaten

Mürbteig

- 275 g Mehl
- 150 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Füllung

- 500 g Quark
- 400 g Quarkcreme
- 100 g Sahne
- 500 ml Milch
- 200 g Mehl (Typ 405)
- 5 Eier
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Prise Salz
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zwetschen

- Mark einer Vanillestange
- Abrieb und Saft einer Biozitrone
- 500 g Zwetschgen
- 100 g Zucker

Zubereitung

Aus den Teigzutaten schnell einen Mürbteig rühren und kneten. Dann sofort mit etwas Mehl auf Backpapier ausrollen und eine Backform damit auslegen. Den Rand gut hochziehen und fest andrücken. Teig kaltstellen.
Die Eier trennen. Für die Füllung die Eigelbe mit Quark, Milch, Quarkcreme, Sahne, Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft verrühren.
Mehl mit Backpulver mischen und in den Quark rühren.
Das Eiweiß mit einer Prise Salz halb steif schlagen und unter den Teig ziehen.
Die Quarkfüllung auf den Mürbteig geben.
Im vorgeheizten Ofen bei 170° (Umluft) ca. 70 Minuten backen. Dabei 2-3 dreimal die Ofentür öffnen, um den Dampf rauszulassen.
Für die Zwetschgen die Vanillestange auskratzen und das Mark plus Vanillestange in einem Topf mit 350 ml Wasser und 100 g Zucker zum kochen bringen. Dann die entkernten Zwetschgen zugeben und 1 Minute kochen. Noch heiß in ein Weckglas füllen und verschließen. Abkühlen lassen.
Den Käsekuchen mit den warmen Zwetschgen und etwas Sahne servieren.