

Mannheimer Maimarkt 2018 und der schnellste „Käsekuchen“ der Welt ?



Mannheimer Maimarkt 2018

Wir versuchen am Mannheimer Maimarkt 2018 den schnellsten "Käsekuchen" der Welt zuzubereiten.

Zugegeben, es ist kein klassischer Käsekuchen, der gebacken wird. Ist auch gar nicht nötig. Wichtig sind feinste Zutaten. Und wer ganz sicher gehen will, lässt den Quark in einem Mulltuch gut abtropfen. So behält die Käsekuchencreme nachher auch seine appetitliche Form. Wir zaubern den schnellsten "Käsekuchen" der Welt (?) täglich in Halle 41. Wer zugucken will, ist täglich um 11-12-14 und 16 Uhr herzlich willkommen.

Und hier ist die Rezeptur:

Zutaten

- 200 g Quark (20%, am Besten gut abgetropft oder in einem Mulltuch ausgedrückt)
- 200 g Frischkäse
- 50 g Puderzucker
- Saft und Abrieb einer halben Bio-Zitrone
- Mark einer Vanillestange oder 1/3 geriebene Tonkabohne
- 100 ml Sahne, steif geschlagen
- 12 Butterkekse
- 25 g Butter

Zubereitung

Zuerst die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen und mit einem Nudelholz über die Kekse walzen, um Brösel zu bekommen.

25 g Butter in einer Pfanne schmelzen, die Keksbrösel zugeben, verrühren. Pfanne beiseite stellen.

Für die Käsekuchencreme 200 g Frischkäse und 200 g Quark in einer Schüssel mit einem elektrischen Rührgerät mischen. 50 g Puderzucker, Vanillemark (oder Tonkabohne), Zitronensaft – und Abrieb zugeben und gut verrühren. Zum Schluß geschlagene Sahne unterheben. Wer Zeit hat, gibt die Käsekuchencreme bis zum Anrichten in den Kühlschrank.

Zum Anrichten einen Metallring in die Mitte eines Tellers geben. Käsekuchencreme einfüllen, obenauf Keksbrösel streuen. Den Metallring vorsichtig abziehen. Besser geht es, wenn der Metallring 2-3 Sekunden mit dem Bruleebrenner rundherum gewärmt wird.

Tipp: Dazu schmeckt unser Rhabarberkompott ([Rezepte](#) in unserer Rezeptdatenbank) oder Beeren der Saison

