Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Schneller Käsekuchen im Glas mit karamellisiertem Streuobst

So gut isst Baden-Württemberg!

Seit über 20 Jahren geht SWR1 Pfännle in Zusammenarbeit mit den Schmeck den Süden-Gastronomen auf die Reise und macht an vier Sonntagen im September Station. Dieses Jahr gastierte die Pfännle in Bretten, Überlingen und Villingen. Nächsten Sonntag ist sie in Fellbach zu Gast.

Eine kleine Kostprobe gibt es jetzt schon vorab. Hier die Rezeptur für **"Schneller Käsekuchen im Glas mit karamellisiertem Streuobst"**:

Zutaten

Für 4-6 Gläser:

- 250 g Quark (20%, am Besten gut abgetropft oder in einem Mulltuch ausgedrückt)
- 200 g Frischkäse
- 200 ml Sahne
- 50 g Puderzucker
- 2 Päckchen Sahnesteif

- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- Mark einer Vanillestange
- Packung Wibele oder Butterkekse
- 25 g Butter
- Extra: Streuobst nach Wahl (z.B. Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Quitten), etwas Zucker, Zimtstange, ausgekratzte Vanillestange, 1 EL Butter

Zubereitung

Zuerst die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel verschließen und mit einem Nudelholz über die Kekse walzen, um Brösel zu bekommen. Nun 25 g Butter in einer Pfanne schmelzen, die Keksbrösel zugeben und verrühren. Die Pfanne beiseitestellen.
Für die Käsekuchencreme 200 g Frischkäse und 250 g Quark in einer Schüssel mit einem elektrischen Rührgerät mischen. 50 g Puderzucker, Vanillemark, Zitronensaft und Zitronenabrieb zugeben und gut verrühren. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und in die Creme unterheben. Den Käsekuchencreme im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.
Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden. Den Zucker nun in einer Pfanne erhitzen bis dieser karamellisiert. Anschließend die Obststücke, die ausgekratzte Vanillestange, die Zimtstange und 1 EL Butter hinzugeben und 2 Minuten anbraten.

Zum Anrichten in Gläser etwas Keksbrösel geben. Dann Käsekuchencreme und Obst einfüllen, obenauf Keksbrösel streuen. Mit Obst garnieren.

Tipp: Wer möchte, verfeinert das Obst mit einem edlen Obstbrand. Statt Vanille kann auch geriebene Tonkabohne (1/3) verwendet werden.