

# Quarkkuchen mit Buttermilch ☐

Ach ja, da ist er wieder, mein geliebter Käsekuchen oder eigentlich ja Quarkkuchen ?. Ich liebe nun mal Käsekuchen über alles und deshalb musste unbedingt mal eine sommerliche Variante auf meinen Blog. Deshalb habe ich den Quarkkuchen mit Buttermilch, mit viel Buttermilch gebacken. Und er ist wirklich unglaublich lecker und erfrischend. Also perfekt geeignet für einen warmen Tag ?

Da ich Käsekuchen lieber mit einem Mürbeteig backe, habe ich mich für die leichtere Variante, nämlich den Mürbeteig mit Öl entschieden. Gerade im Frühling oder Sommer ist die Zubereitung mit Öl statt Butter einfach ideal, denn der Teig muss nicht extra runtergekühlt werden, sondern kann sofort weiter verarbeitet werden ?

Besondere Frische bekommt dieser wunderbare Kuchen wenn ihr noch ein paar frische Beeren kurz vor dem Anschnitt oben drauf legt. Ich denke aber auch, man könnte sie ruhig mitbacken.

Mein Mann ist eigentlich nicht unbedingt der Käsekuchen Fan aber diese Variante hat ihm dann doch sehr gut geschmeckt ?? er hat jedenfalls gleich mehr als ein Stück genossen ? und in meiner Familie ist der Kuchen auch ziemlich gut angekommen.

Überhaupt ist meine Familie immer gerne bereit meine neuen Kreationen auszuprobieren? da kann ich mir sicher sein eine ehrliche Meinung zu bekommen, denn nicht alles schafft es auf meinen Blog .

Hier geht es jetzt erstmal zum Rezept ??

## **Zutaten 24 – 26er Springform**

Mürbeteig mit Öl ?

*Mürbeteig mit Öl*

## Quarkcreme

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Päckchen Vanillepudding Pulver

150 ml Rapsöl

2 Eigelb

1 Ei

500 ml Buttermilch

Abger. Schale einer Zitrone

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker und Beeren zum dekorieren

## **Zubereitung**

- Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten
- ausrollen, in die Form drücken und am Rand hochziehen
- Löcher mit einer Gabel in den Boden stechen
- Ofen auf 160°C Umluft oder 175°C Ober/ Unter Hitze vorheizen
- die Zutaten für den Quark Teig zusammenmischen und auf den Mürbeteig gießen. Die Quarkmasse ist sehr flüssig
- im vorgeheizten Backofen ca. 80 – 90 Minuten backen
- bitte kontrolliert die Farbe ,denn der Kuchen sollte nicht zu dunkel sein. Ansonsten mit Alufolie oder Backpapier abdecken

– etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen und nach Bedarf dekorieren, mit Puderzucker und Beeren

Lasst es euch schmecken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



Siehe auch:?

*Käse-Mohn Kuchen ? German Cheesecake*

---

## Käsekuchen mit Eierlikör ☐

Als absoluter Käsekuchen Liebhaber musste ich einfach mal mein schon vorhandenes Rezept ein wenig neu interpretieren und den Käsekuchen mit viel Eierlikör backen ?. Ausserdem bekommt

dieser Käsekuchen noch einen dunklen Boden.

Das Ergebnis ist einfach genial und unglaublich lecker. Dieser Kuchen passt wunderbar zum Osterfest aber natürlich auch sonst immer wenn einem gerade der Sinn nach einem Käsekuchen mit viel Eierlikör steht.

Ich habe den Boden mit Öl gebacken, so ist der Teig ein wenig geschmeidiger und lässt sich sofort verarbeiten ohne ihn vorher noch zu kühlen ?.

Das Aroma ist wegen der Zugabe des Eierlikörs einfach wunderbar. Ich habe mich ausserdem für ein Topping aus Schlagsahne entschieden. Allerdings schmeckt dieser Kuchen auch genauso gut wenn ihr ihn nur mit Puderzucker bestäubt.

Ich habe mich bei diesem Kuchen für eine 20er Form entschieden, denn ich wollte erst mal einen Probelauf backen, um zu testen ob ich dieser Kuchen überhaupt zu empfehlen ist ? und er ist es wirklich ?

Ich werde euch also auch die Mengen auch für eine 20er Springform vermerken ?

So und jetzt geht es los : ?

### **Zutaten – 20er und 24er – 26er Springform**

Ich verlinke euch hier die Zutaten und verarbeitet von meinem Mürbeteig mit Öl.

Wenn ihr euch auch für eine kleinere Springform entscheidet, dann nehmt bitte von den angegebenen Mengen die Hälfte.

#### *Mürbeteig mit Öl*

Außerdem kommt in den Teig noch 15 oder 30 g Kakaupulver

Eierlikör Quark :

500g / 750g Magerquark

100g / 150g Zucker

1 Vanillezucker

1 / 2 Päckchen Vanillepudding Pulver

100 / 150 ml Rapsöl oder Sonnenblumenöl

1 / 2 Eigelb

1 Ei

200ml / 300ml Eierlikör

130ml / 200ml Milch

Butter und Mehl für die Form

### **Zubereitung**

- den Mürbeteig in die vorbereitete Springform geben und den Rand damit auskleiden und mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 175°C Ober/ Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- den Quark mit den übrigen Zutaten vermischen und auf den Mürbeteig geben
- im vorgeheizten Backofen ca. 55 oder 85 Minuten backen
- den Kuchen noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen lassen, damit der Teig nicht zusammenfällt
- den fertigen Kuchen abkühlen lassen und nach Bedarf dekorieren
- mit Schlagsahne und geraspelter Schokolade oder Puderzucker bedecken
- besonders aromatisch wird der Käsekuchen wenn ihr ihn noch

mit ein wenig Eierlikör beträufelt

Und jetzt einfach nur noch genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



---

## Schokoladen Gugelhupf mit Cheesecake Füllung ?

Ich bin ein absoluter Gugelhupf Fan ? denn er ist einfach und schnell gebacken. Man kann mit den Zutaten spielen und immer wieder etwas Neues auszuprobieren ? diesmal habe ich einen Gugelhupf gebacken, der aus einem Teil Schokolade und einem Teil Quark besteht.

Ich habe schon so oft Muffins mit Schokolade und dem Cheesecake Topping gesehen. Also habe ich diese besondere Kombination für ein neues Gugelhupf Rezept ausprobiert ?.

Es ist mir auf Anhieb gleich so gut gelungen, das ich dieses Rezept natürlich sofort auf meinem Blog verewigen muss. Ich habe auch lange überlegt ob ich diese spezielle Gugelhupf Form verwende, es ist mit Abstand meine Lieblings Backform ?, aber es hat alles bestens geklappt.

Weil ich für den Schokoteig eine bittere Schokolade genommen habe, wollte ich unbedingt noch eine süße Note als Topping setzen. So habe ich mich für eine Nuss Nougat Creme entschieden ? anschließend noch ein bisschen mit Puderzucker bestäubt, und fertig ist ein Traum von Kuchen entstanden ?

Das Rezept ist wirklich leicht und hier kommt es auch schon ?

## **Zutaten – für eine Gugelhupf Form**

### **Schokoladen Teig**

250 g weiche Butter

230 g Zucker

1 Vanillezucker

4 Eier 150 g Zartbitteschokolade

1 Prise Salz

5 El Backkakau

330 g Mehl

2 Tl Backpulver

120 ml Milch

### **Quark Füllung**

2 Eier

100 g Zucker

1 Vanillezucker

25 g Vanillepudding Pulver

500 g Magerquark

Butter und Mehl für die Form

### **Zubereitung**

- Backofen auf 170°C Ober /Unter Hitze oder 150°C Umluft vorheizen
- die Schokolade über dem Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen
- weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker sehr schaumig schlagen
- Eier nach und nach dazugeben und alles mindestens 1 Minute sehr cremig schlagen
- geschmolzene Schokolade unterrühren
- nun das Mehl, Backpulver und Kakao abwechselnd mit der Milch dazu geben
- eine Gugelhupf Form einfetten und bemehlen und ca. 2/3 des Teiges in die Form füllen. Den Teig am Rand etwas hochstreichen
- für die Quark Füllung die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen
- das Vanillepudding Pulver unterrühren und anschließend den Magerquark dazu geben
- die Quark Mischung mit einem Löffel vorsichtig in die



Vertiefung auf den Schokoteig geben

- nun den restlichen Schokoteig auf die Quark Mischung verteilen
- im vorgeheizten Backofen ca. 50 – 60 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen oder zusätzlich ein bisschen Nuss Nougat Creme erwärmen und über den Gugelhupf gießen

Und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



---

# Pumpkin Cheesecake ? Kürbiskäsekuchen

Ein Käsekuchen geht immer oder?? Ich habe unzählige Rezepte für Käsekuchen in meinem Büchlein ? aber trotzdem reizt mich

dann doch immer wieder etwas Neues auszuprobieren. Diesen Käsekuchen habe ich mal mit Kürbismus gebacken.

Ich hatte noch Kürbismus im Kühlschrank und das musste ich verbrauchen ?. Das Wochenende stand nun vor der Tür und ich hatte eigentlich vor, mal wieder einen leckeren Käsekuchen zu backen. Also warum nicht beides miteinander kombinieren, denn Kürbismus habe ja schon in verschiedenen Variationen ausprobiert.

Ich habe also erst einen ganz normalen Käsekuchenteig zusammengestellt und ihn schließlich in 2 Hälften geteilt. Eigentlich eher 1/3 zu 2/3 geteilt. Zur kleineren Hälfte habe ich dann das Kürbismus gemischt und schön mit frischem Ingwer und Zimt gewürzt.

Anschließend wird alles abwechselnd in den Mürbeteigboden geschichtet, also die Kürbismischung zuerst, dann die andere Mischung obendrauf ?. Zum Schluss alles noch ein bisschen marmorierten und dann ab in den Ofen ?

Der Geschmack ist wirklich außergewöhnlich ? denn die Kombination aus dem gewürzten, in Verbindung mit dem klassischen Teig ist einfach wunderbar ?

Na, neugierig geworden? Dann kommt hier das Rezept ??

### **Zutaten – 24er oder 26er Springform :**

#### ***Mürbeteig:***

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

50 g Zucker

1 Ei

65 g weiche Butter

### **Käsekuchenteig:**

1 kg Magerquark

350 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Vanillepudding Pulver

100 g sehr weiche Butter

6 Eier

1 El Mehl

1 Backpulver

Saft einer halben Zitrone

250 g Kürbismus : <https://brea-food-and-home.de/kuerbismus>

1 Tl geriebener frischer Ingwer oder gemahlener Ingwer

1 Tl Zimt

Butter und Mehl oder Backpapier für die Form



### **Zubereitung**

– aus den obengenannten Zutaten einen Mürbeteig zubereiten, ausrollen und in die Form legen. Den Teig auch am Rand hochziehen

- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- den Ofen auf 200°C Ober/Unter Hitze oder 180°C Umluft vorheizen
- den Magerquark mit 300 g Zucker und Vanillezucker cremig rühren
- dann die Butter, Eier, das Vanillepudding Pulver, Mehl und Backpulver hinzufügen und kräftig aufschlagen
- die Teigmischung in 2 Hälften teilen. Die eine Hälfte sollte ein wenig mehr Teig beinhalten, also 1/3 zu 2/3
- in die größere Teigmischung den Zitronensaft geben
- in die kleinere Teigmischung das Kürbismus unterziehen und mit dem restlichen Zucker, Zimt und Ingwer würzen
- zuerst die Kürbismischung auf den Mürbeteigboden geben und anschließend die andere Quarkmischung darüber verteilen
- anschließend alles mit einer Gabel ein wenig marmorieren
- im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen
- unbedingt eine Stäbchen Probe machen
- den fertigen Kuchen noch 10 Minuten im geöffneten Ofen ausdampfen lassen
- bei Bedarf mit ein wenig Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ♥



---

**Käse-Mohn Kuchen ? German  
Cheesecake**



Ich liebe Käsekuchen über alles ♥ und ich glaube, ich habe so an die 20 Rezepte Zuhause ? aber dieser Kuchen ist eigentlich mein Favorit unter allen meinen Vorlagen . Ich werde nach und nach meine Lieblinge hier auf meinem Blog vorstellen ?

Es ist glaube ich 13 Jahre her, als ich das erste Mal diesen Käsekuchen gegessen habe. Eine liebe Kollegin hat ihn als Geburtstagslage gebacken, und genau das war mein Kuchen ? also hat mir die liebe Mona gleich mal alles aufgeschrieben ?

Das wunderbare an diesem Rezept ist, dass der Kuchen so wunderbar leicht ist, und man kann ihn so gut für jede Jahreszeit variieren kann. Also statt Mohn nehmt ihr einfach Beeren oder im Herbst Apfelkompott. Auch sehr lecker wäre ein Topping aus Mangomousse . Lasst eurer Fantasie freien lauf. Kochen und Backen ist kreativ und man sollte sich auf jeden Fall ausprobieren ?

Dieses Rezept ist auf jedenfalls mein Liebling, weil man nach einem Stück davon nicht gleich gesättigt ist. Es sei denn man

hat schon 3 gegessen ? ich liebe vor allem Käsekuchenrezepte mit Magerquark . Ich habe natürlich auch schon Kuchen mit Schichtkäse gebacken, aber der Geschmack gefällt mir persönlich mit Magerquark am besten. Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

### **Zutaten**

65 g Butter

65 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

---

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 Vanillezucker

2 Päckchen Vanillepudding Pulver

150 ml Rapsöl

2 Eigelb

1 Ei

500 ml Milch

Abger. Schale einer Zitrone

1 Päckchen Mohnback

2 El Milch

Butter und Mehl für die Form

## Zubereitung

Den Ofen auf 175° Ober/Unter Hitze vorheizen

Aus den oberen Zutaten einen Mürbeteig zubereiten und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Springform einfetten und bemehlen. 24er oder 26er Durchmesser

Mürbeteig ein wenig ausrollen und anschließend in die Form drücken und am Rand hochziehen

Löcher mit einer Gabel in den Boden stechen

Das Mohnback mit 2 El Milch verrühren und auf dem Mürbeteigboden verteilen

Die restlichen Zutaten zusammenmischen- der Teig ist sehr flüssig- und auf den Mohn gießen

In den Ofen- unteres Drittel- schieben und ca. 85 Minuten backen. Bitte kontrolliert die Farbe, denn der Kuchen sollte nicht zu dunkel sein

Lasst den Kuchen noch 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen bevor ihr die Ofentür öffnet . So fällt der Teig nicht gleich zusammen

Etwas abkühlen lassen, aus der Springform lösen und wer mag mit Puderzucker bestäuben

So und jetzt genießen ?🍰

LG Tina ?♥



