

Käsekuchen ohne Boden – locker und leicht

Manchmal bringt langes Warten auch etwas Gutes mit sich. So habe ich beim Durchblättern einer Zeitschrift im Wartezimmer dieses Rezept entdeckt und gleich mit dem Handy ein Foto davon gemacht. Auf dem Heimweg konnte ich so gleich alle Zutaten besorgen und am Wochenende Familie und Freunde mit diesem sommerlich, leichten Kuchen begeistern.

Da er weder Fett noch Mehl enthält ist er nicht so mächtig wie herkömmlicher Käsekuchen.



Für eine 26 cm Springform :

1 Biozitronen – Schale abreiben, Saft auspressen

5 Eier (L) , Eiweiß und Eigelb getrennt

500 gr Magerquark

500 gr Schmand

225 gr Zucker

100 gr Weichweizengrieß

1 Vanilleschote, das ausgekratzte Mark oder 1 TL Vanillepaste

Den Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft sehr steifschlagen. Zum Schluß 125 gr Zucker einrieseln lassen, bis eine feste, glänzende Masse entsteht.

Kühl stellen.

Quark, Schmand, Eigelb, 100 gr Zucker, Grieß, Vanille, Zitronensaft, Zitronenschale glatt rühren.

Den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und gleichmäßig einarbeiten.

Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Teigmasse einfüllen.

Auf mittlerer Schiene 25 Minuten backen lassen.

Danach mit Backpapier abdecken und bei 150 °C weitere 20 Minuten backen lassen.

Ofen ausschalten und bei leicht geöffneter Türe 30 Minuten ruhen lassen.

Herausnehmen und in der Form vollständig abkühlen lassen (so fällt er später nicht zusammen).

Mit einer Fruchtsauce servieren.

Hierfür z.B. 300 gr (gefrorene) Himbeeren oder Erdbeeren in einem Topf erwärmen, evtl. mit etwas (Puder-, Vanille-) Zucker süßen und pürieren.



Am gleichen Tag serviert schmeckt er fast wie ein Soufflee. Durchgekühlt am nächsten Tag ist er erfrischend.



Druckversion : Käsekuchen ohne Boden

Nudel Muffins

Obwohl der Begriff „Reste-Muffin“ es eigentlich eher treffen würde.



Für 6 kleine Auflauf-/Souffleförmchen :

2 Eier

1 TL Salz

Pfeffer

Paprikapulver, scharf

1 (rote) Zwiebel, in feine Würfel geschnitten

1 Becher Schmand, 200gr

50 gr. Schinkenwürfel, geräucherter Katenschinken

etwas geriebenen Käse, z.B. Emmentaler

gekochte Nudeln (vom Vortag)

Butter für die Förmchen

Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen

Die Eier mit den Gewürzen verquirlen. Den Schmand unterrühren.

Speck, Zwiebeln und Nudeln dazu geben und gut vermengen.

Die Förmchen mit etwas Butter gut einfetten und die Nudel-Schmandmasse einfüllen.

Mit etwas geriebenem Käse bestreuen und ca. 30 Minuten backen lassen.



Di

ese kleinen, herzhaften Muffins schmecken warm und kalt.

Ob mit einem Salat zum Mittagessen, als Snack zwischendurch oder für's Picknick.

Das Gericht ist ein dankbarer Resteverwerter. Alles, was von anderen Zubereitungen übrig geblieben ist, lässt sich hier wunderbar zusammenrühren. Kleinste Mengen reichen dafür schon.

Statt Nudeln könnte ich mir auch in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln vorstellen.

Statt Schmand geht sicherlich auch Sahne, Creme fraiche, Milch, Saure Sahne, Ricotta.

Knoblauch, Gemüsereste (Paprika, Zucchini, Erbsen, etc.) frische Kräuter sind auch eine tolle Ergänzung.



Kirsch-Schmand-Kuchen

Das Rezept für diesen saftigen, fluffigen Blechkuchen habe ich bei „Chefkoch“ gefunden.



Fü

r eine rechteckige Springform ca. 37 cm x 24 cm (oder ein Blech) :

1 KG frische Kirschen (oder 2 Gläser Sauerkirschen)

200 gr Butter

175 gr Zucker

1 – 2 Pä. Vanillezucker

1 Prise Salz

5 Eier

300 gr Schmand

400 gr Mehl

1 Pä. Backpulver

1 unbehandelte Zitrone, davon die abgeriebene Schale (alternativ : 1 EL Zitronensaft)

evtl. etwas Puderzucker zum Bestäuben

Backofen auf Ober-/Unterhitze 175°C vorheizen.

Kirschen entkernen (bzw. die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen).

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben. Den Schmand gut unterrühren. Zitronenschale zufügen.

Mehl und Backpulver mischen, zur Schmandmasse geben und gut zu einem geschmeidigen

Teig vermengen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (oder auf ein Backblech) geben und gleichmäßig verstreichen.

Die Kirschen auf dem Teig verteilen und vorsichtig etwas andrücken.

Ca. 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen lassen. Stäbchenprobe machen !



Di

Der Kuchen ist schnell und einfach zubereitet. Er soll sich auch sehr gut zum Einfrieren eignen. Bei Bedarf kann er dann portionsweise wieder aufgetaut werden.



Gu

t verpackt in einem „Partybutler“ läßt er sich auch prima mitnehmen.