

Hier und heute



Käsekuchenschnitten mit Beerenswirl

Der Käsekuchen mit Beeren-Optik von Theresa Knipschild versüßt jeden Nachmittag. Unsere Konditormeisterin verrät, wie der hübsche Swirl gelingt.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 25 x 25-cm-Backblech oder 26-cm-Springform

Zutaten für den Boden

- 300 g Vollkornkekse
- 140 g flüssige Butter
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Käsekuchenmasse

- 500 g Quark, z. B. Magerquark
- 300 g Frischkäse
- 200 g saure Sahne
- 160 g Zucker
- 40 g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630
- 2 TL Vanillearoma
- 3 Eier

Zutaten für den Beerenswirl

- 200 g Beeren, z. B. frische Himbeeren oder TK-Ware
- 50 g Zucker
- etwas frisch gepresster Zitronensaft
- 1 TL Speisestärke
- 2 EL kaltes Wasser

Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein quadratisches Blech mit Backpapier auslegen oder den Boden einer Springform damit beklemmen. Die Vollkornkekse mit einem Mixer mahlen oder in einem Frischhaltebeutel fein zerstampfen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und gründlich mit den Kekskrümeln vermischen. Die Krümel in die Form geben und mit einem Löffel oder Glasrücken festdrücken. Im Ofen etwa zehn Minuten vorbacken. Die Beeren mit Zucker und eventuell Zitronensaft in einen Topf geben und kurz aufkochen. Wer es feiner mag, püriert die Beeren. Dann die Stärke mit dem Wasser verrühren und unter die Beeren rühren. Ca. 30 Sekunden unter Rühren leicht köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Käsekuchen-Zutaten verrühren, auf den Kuchenboden gießen und glatt streichen. Die Beeren mit einem Schaschlikspieß schlierenartig unter die Käsekuchenmasse ziehen. Den Kuchen weitere zehn Minuten backen. Dann die Ofentemperatur auf 150 °C verringern und den Käsekuchen weitere 30 Minuten backen. Wenn man vorsichtig am Kuchen rüttelt, sollte er nicht mehr flüssig sein – sonst länger backen. Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen 60 Minuten im geschlossenen Ofen ruhen lassen. Dabei die Tür einen Spalt weit öffnen, z. B. mit einem eingeklemmten Trockentuch. Bei offener Tür vollständig auskühlen lassen. Bis zum Anschneiden im Kühlschrank durchkühlen lassen und dann in Schnitten oder Riegel schneiden.