

Marmorkuchen mit Kirschen und Frischkäse-Quarkcreme



Der „Alles-drin-Glückskuchen“

Saftiger Marmorkuchen trifft Frischkäse, Quark und Kirsche Dieser Blechkuchen ist der perfekte Beweis dafür, dass man sich nicht zwischen Schokolade, Käsekuchen und Obst entscheiden muss. Er sieht durch die wilde Marmorierung spektakulär aus, ist aber dank der einfachen „Klecks-Methode“ absolut gelingsicher. Ein echter Hingucker für jede Kaffeetafel!

Rezept:

Zutaten:

Teig: Backrahmen 35x25cm

- 400g weiche Butter
- 340g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 8 Eier Gr. M
- 300ml Milch
- 600g Mehl
- 5 TL Backpulver
- 50g Backkakao
- 50g Zartbitterschokolade, gehackt

Frischkäse-Quarkcreme:

- 300g Frischkäse
- 350g Speisequark 20%
- 80g Zucker
- 1 Ei
- 37g Vanillepudding (1 Päckchen)

Außerdem:

- 350g Sauerkirschen (TK)

Zubereitung:

Teig:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Backrahmen daraufstellen und einfetten.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz ca. 3–4 Minuten

schaumig schlagen. Nacheinander die Eier unterrühren, 120 ml Milch hinzufügen und alles zügig vermengen. Zuletzt die gesiebte Mehl-Backpulver-Mischung einarbeiten. Die Hälfte der Masse in den Rahmen füllen und glattstreichen.

Die andere Hälfte mit Kakao und der übrigen Milch verrühren. Beide Teige sollten jetzt ungefähr die gleiche Konsistenz haben. Dann die gehackte Schokolade kurz unterheben. Den dunklen Teig klecksweise auf dem hellen verteilen und für die Marmorierung mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Frischkäse-Quarkcreme:

Alle Zutaten vorsichtig mit einem Schneebesen glattrühren. Die Masse klecksweise auf dem Teig verteilen, die gefrorenen Kirschen darauf platzieren und beides ebenfalls mit einer Gabel behutsam mit dem Teig verwirren.

Das Ganze auf mittlerer Schiene in ca. 60–70 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen im Backrahmen vollständig auskühlen lassen. Erst dann den Rahmen lösen, den Kuchen portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Schoko-Streuselkuchen mit Quark und Kirschen



Schokolade, Kirschen, Quark und Streusel...ein Blech voll mit Glück. Dazu einen Kaffee, vielleicht noch ein gutes Buch...was will man mehr!? Diesen Kuchen am Besten am Vortag backen, damit er richtig abkühlen kann und danach im Kühlschrank lagern. Wie die meisten Blechkuchen, kann auch dieser

Streuselkuchen in Stücken eingefroren und bei Bedarf aufgetaut und serviert werden.

Die Kirschen können auch, je nach Geschmack und Vorlieben, gegen andere Früchte, wie z.B. Erdbeeren oder Heidelbeeren, ausgetauscht werden.

Rezept:

Zutaten: für einen Backrahmen 35x30cm

Schokoboden:

- 280g Mehl
- 70g Kakao
- 100g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier Gr.M
- 1 Prise Salz
- 160g kalte Butter

Quarkcreme:

- 1 kg Magerquark
- 250g Mascarpone
- 160g Zucker
- 60g Speisestärke
- 60g Schokolade
- 5 Eier Gr.M

- ca. 700g Schattenmorellen (Abtropfgewicht)

Schokostreusel:

- 200g Mehl
- 50g Kakao
- 160g Zucker
- 80g Zucker
- 1TL Vanillepaste

Zubereitung:

Schokoboden:

Die Butter in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten Teig

verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Quarkcreme:

Die Kirschen abtropfen lassen und beiseitestellen.

Quark, Mascarpone, Zucker und Speisestärke mit dem Handrührgerät verrühren. Schokolade hacken und unter die Masse geben. Anschließend die Eier mit einem Schneebesen verquirlen und in die Creme einrühren.

Streusel:

Alle Zutaten in einer Schüssel zu Streusel verarbeiten.

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Den Rahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen.

Nun den Boden ausrollen und auf das Blech legen. Die Quarkmasse dazu geben und gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Die abgetropften Kirschen auf der Creme verteilen und anschließend mit den Streuseln bestreuen.

Auf der mittleren Schiene in ca. 40-45 Minuten fertig backen, aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech komplett erkalten lassen. Erst wenn der Kuchen vollständig abgekühlt ist, den Backrahmen entfernen. Bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!

Erdbeer-Quark Torte







Wenn es mal schnell gehen soll, ist diese Erdbeer-Quark Torte perfekt. Sie benötigt nur etwas Zeit im Kühlschrank um fest zu werden. Auf dem Schoko-Keksboden ist eine frische Quarkcreme die mit Erdbeeren verfeinert wird. Dem Erdbeerpüree füge ich keinen Zucker zu, denn der Zucker in der Quarkcreme ist absolut ausreichend. Lecker! Natürlich können die Erdbeeren durch jede Frucht ersetzt werden. Himbeeren oder Heidelbeeren passen z.B. auch hervorragend.

Rezept:

Zutaten: 26er Backrahmen

- 200g Schokokekse
- 100g Butterkekse
- 125g Butter

Erdbeerpüree:

- 250g Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)
- 1TL Vanillepaste
- 1 Päckchen Gelatinefix

Cheesecake-Creme:

- 500g Magerquark
- 100g Joghurt
- 200g Schmand
- 140g Zucker
- 1TL Vanillepaste
- Abrieb $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- 2EL Zitronensaft
- 8 Blätter Gelatine
- 200g Sahne
- 1 Päckchen Sahnefest

Deko:

- einige Erdbeeren (oder eine andere Beere eurer Wahl)

Zubereitung:

Keksboden:

Den Boden vom Backrahmen mit Backpapier und den Rand mit Tortenrandfolie auslegen.

Die Kekse im Mixer zerkleinern. Anschließend mit der flüssigen Butter verkneten, gleichmäßig auf dem Boden der Form verteilen und festdrücken. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Quarkcreme:

Quark, Joghurt, Schmand, Zucker, Vanillepaste, Zitronenabrieb und -saft mit dem Schneebesen verrühren. Sahne mit dem Sahnefest steifschlagen. Gelatine einweichen. Ca. 3EL von der Creme erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Etwas Creme in die Gelatine rühren, um die Temperatur anzugleichen. Jetzt das Gelatinegemisch unter die restliche Quarkcreme rühren und die Sahne vorsichtig unterheben.

Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

Erdbeerpüree:

Die Erdbeeren pürieren. Anschließend mit der Vanillepaste und dem Gelatinefix ca. 1 Minuten aufschlagen.

Das Erdbeerpüree auf der Quarkcreme verteilen und mit einer

Gabel zügig in die Creme einarbeiten.

Für ca. 4 Stunden kühlen.

Aus der Form lösen, mit Erdbeere dekorieren und Servieren.

Guten Appetit!

Rhabarber-Quarkkuchen mit Streusel



Ich liebe die Rhabarberzeit und Rhabarberkuchen. Diese Kombination aus Rhabarber und einer Quark-Puddingcreme ist einfach unschlagbar und absolut lecker. Dieser Kuchen steht jedes Jahr ganz oben auf der Liste und der erste Rhabarber wird meistens zu diesem Gebäck verarbeitet. Wer mag, kann dazu natürlich noch etwas Sahne reichen. Ich mag ihn aber lieber ohne.

Rezept:

Zutaten: 26er Backform oder 22x24cm Backrahmen

Mürbeteig:

- 190g Mehl
- 90g kalte Butter
- $\frac{1}{2}$ TL Vanillepaste
- 50g Zucker
- 1 Eier Gr.M
- 1 Prise Salz

Quark-Puddingcreme:**Vanillepudding:**

- 1TL Vanillepaste oder Mark 1 Vanilleschote
- 300ml Milch
- 25g Puderzucker
- 3 Eigelb Gr.M
- 30g Speisestärke

Restliche Zutaten für die Creme:

- 1 Ei Gr.M
- 250g Magerquark
- 125g Schmand
- 90g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Streusel:

- 90g Mehl
- 60g weiche Butter
- 40g Zucker

Außerdem:

- ca. 400g Rhabarber

Zubereitung:**Mürbeteig:**

Für den Teig, alle Zutaten zügig miteinander verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kühlen.

Quark-Puddingcreme:

Milch in einen Topf gießen und mit der Vanillepaste (oder Mark der Vanilleschote) aufkochen. Eigelb und gesiebten Puderzucker, mit dem Handrührgerät, zu einer dicken Creme aufschlagen. Nun die Speisestärke unterrühren. Die Eimasse unter ständigem Rühren zur Milch geben und alles nochmal aufkochen. In eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und etwas abkühlen lassen (die Folie direkt auf die Oberfläche legen, damit keine Haut entsteht). Nun die restlichen Zutaten nach und nach in den Pudding rühren.

Rhabarber :

Den Rhabarber putzen und klein schneiden.

Streusel:

Alle Zutaten miteinander verkneten und zu Streuseln verarbeiten.

Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig ausrollen, in die Form legen und mit einer Gabel ein paar Mal einpieken. Die Pudding-Quarkcreme darauf verteilen und mit dem Rhabarber belegen. Anschließend die Streusel gleichmäßig auf dem Rhabarber verteilen.

Den Kuchen, auf mittlerer Schiene, in ca.50 Minuten fertigbacken. 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit, die Temperatur auf 200°C erhöhen, damit die Streusel Farbe bekommen.

Der Kuchen ist sehr weich und sollte in der Backform abkühlen. Wenn er kalt ist, aus der Form lösen, in Stücke schneiden und Servieren.

Guten Appetit!

Kirsch-Mohn-Marzipantorte





Diese Kirsch-Mohn-Marzipantorte ist die Wunsch-Geburtstagstorte meiner Tochter. Ich habe einen Wienerboden gemacht, der mit Mohn und Marzipan verfeinert wurde. Zwischen den Böden, die mit einem Hauch Amaretto getränkt sind, findet ihr eine köstliche Kirsch-Quarkcreme und Kirschkompott. Dekoriert habe ich mit getrockneten Rosen und Rosenblättern. Ich finde, die passen einfach wundervoll zu einer rosa Torte.

Rezept:

Zutaten: 20er Backform

Mohn-Marzipan-Boden:

- 6 Eier Gr.M
- 180g Zucker
- 1TL Mandelaroma
- 1 Prise Salz
- 150g Mehl
- 30g Weizenstärke
- 50g Mohn
- 50g Marzipan (fein gerieben)
- 60g flüssige Butter (nicht wärmer als 45°C)

Kirschkompott:

- 300 g Schattenmorellen
- 80 ml Kirschsafft
- 1 TL Zucker, gestrichen
- 1 TL Vanillepaste
- 15 g Speisestärke

Kirsch-Quarkcreme:

- 280g Schattenmorellen (Abgetropfgewicht)
- 75g Zucker
- 225g Sahne
- 5,5 Blatt Gelatine
- 375g Magerquark

Kirsch-Quark-Creme zum Einstreichen:

- 50ml Kirschsafft
- 5g Speisestärke
- 150g Quark
- 100g Joghurt
- 1TL Vanillepaste
- 250g Sahne
- 60g Puderzucker
- 2 Päckchen Gelatinefix

Tränke:

- Amaretto

Deko:

- getrocknete Rosen
- getrocknete Rosenblätter

Zubereitung:**Mohn-Marzipan-Boden:**

Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Boden der Backform mit Backpapier auslegen.

Eigelbe mit 60g Zucker und Mandelaroma schaumig schlagen.

Das Eiweiß mit 120g Zucker und dem Salz zu Schnee aufschlagen.

Die Eigelbmasse und den Eischnee miteinander verrühren. Mehl

und Stärke sieben und zusammen mit dem Mohn und dem fein geriebenen Marzipan vorsichtig unterheben.
Anschließend die flüssige Butter einrühren.
Den Teig in die Form füllen und in ca.35-40 Minuten fertigbacken (Stäbchenprobe). Komplette auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Kirschkompott:

Speisestärke mit etwas Kirschsafft anrühren. Kirschen, restlichen Kirschsafft, Zucker und Vanillepaste aufkochen und mit der Speisestärke andicken. Mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.

Kirsch-Quarkcreme:

Kirschen und Zucker pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Gelatine einweichen und 4 EL Püree in einem Topf erwärmen. Nun die Gelatine darin auflösen (nicht kochen) und anschließend vom Herd nehmen. Jetzt nach und nach das restliche Frucht-püree einrühren. Quark vorsichtig mit der Kirsch-Gelatinemasse in einer Schüssel verrühren. Die Creme ca.10 Minuten in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt fest zu werden. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Frucht-Quarkcreme heben.

Den Boden in 4 gleichmäßig dicke Böden teilen (je ca.1,5 cm). Den ersten Boden mit einem Tortenring umschließen, tränken und mittig das Kompott aufstreichen. Nun 1/3 der Kirsch-Quarkcreme gleichmäßig darauf verteilen. Jetzt den zweiten Boden auflegen und genauso verfahren wie beim Ersten. Mit dem 4ten Boden abschließen und die Torte mindestens 3 Stunden kühlen, besser über Nacht.

Nun die Creme zum Einstreichen herstellen.

Zuerst das Kirschgelee herstellen. Dafür etwas Saft abnehmen und die Speisestärke damit anrühren. Den restlichen Saft aufkochen und die Stärke unter rühren dazugeben. Kurz köcheln lassen. Jetzt in eine Schale füllen, mit Folie abdecken (direkt auf die Masse auflegen) und komplett abkühlen lassen.

Ich mache das immer am Vortrag.

Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Das Kirschgelee ist relativ fest. Man kann es jetzt mit einem Schneebesen verrühren, damit eine geschmeidige Masse entsteht, oder man gibt es so dazu und hat in der Creme immer noch kleine Stückchen, was ich optisch ganz gerne mag. Quark, Joghurt, gesiebter Puderzucker und Vanillepaste verrühren und dabei das andere Päckchen Gelatinefix einrieseln lassen. Nun das Kirschgelee kurz einrühren und dann die Sahne unterheben.

Die Torte aus dem Ring lösen und mit der Kirsch-Quarkcreme Einstreichen. Mit der restlichen Creme kleine Tupfen aufspritzen und mit getrockneten Rosen und Rosenblättern verzieren.

Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen

Guten Appetit!