

# Käsekuchen-Trio

So werden aus einem Teig gleich 3 köstliche Käsekuchen mit Kirschen, Espresso-Marzipan und Crème brûlée zubereitet.

etwa 22 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 80 Minuten



Wie backe ich drei leckere Käsekuchen-Spezialitäten?:

## 1 Vorbereiten:

Kirschen waschen und entsteinen. Kuvertüre hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Spring- und Tarteformböden sowie die Muffinform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## Zutaten:

**Für die Springform (Ø 18 cm):**

**Für die Tarteform mit Heheboden (35 x 11 cm):**

**Für die Muffinform (6er):**  
Fett

## Streuselteig:

200 g Butter  
300 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 geh. TL Instant-Espressopulver

## Käse-Grundmasse:

4 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
200 g saure Sahne (Sauerrahm)

## Kaiserlicher Kirsch-Käsekuchen (etwa 8 Stück):

### Belag:

25 g Butter  
25 g Zucker  
50 g Schlagsahne  
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

### Füllung:

125 g Sauerkirschen  
etwa 50 g Löffelbiskuits  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

## Espresso-Marzipan-



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

### 2 Streuselteig zubereiten:

Butter zerlassen. Mehl, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mischen. Die zerlassene Butter hinzufügen und alles mit einem Rührlöffel zu Streuseln verarbeiten. 150 g der Streusel in der Springform als Boden andrücken. 300 g Streuselteig mit Espressopulver vermischen und in der Tarteform als Boden und Rand andrücken. Beide Formen auf dem Rost in den Backofen schieben und Böden vorbacken.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Min.**

Formen auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

### 3 Käse-Grundmasse zubereiten:

Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe schaumig rühren. Puddingpulver auf niedrigster Stufe unterrühren. Quark und saure Sahne ebenfalls unterrühren.

### 4 Kaiserlicher Kirsch-Käsekuchen (Abb. 1) zubereiten:

Übrigen Streuselteig verkneten und als Rand in die Springform drücken.



### 5 Mandel-Belag zubereiten:

Butter, Zucker und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und unter Rühren so lange einkochen, bis die Masse dicklich wird. Mandeln unterrühren und abkühlen lassen.

### 6 Füllung zubereiten:

Die Löffelbiskuits auf dem Boden verteilen, evtl. zurechtschneiden. Die Kirschen daraufgeben. 1/3 der Käse-Grundmasse mit Quark und Finesse verrühren und über die Kirschen geben. Den Belag darauf verteilen.

### Käsekuchen-Tarte (etwa 8 Stück):

#### Füllung:

50 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
125 g Mascarpone

#### Belag:

1 Pfirsich, Nektarine oder 2  
Aprikosen  
150 g kalte Schlagsahne  
Instant-Espressopulver  
50 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse

### Crème-brûlée- Käseküchlein (etwa 6 Stück):

#### Boden:

6 Oreo®-Kekse oder Cookies

#### Crème:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß  
200 g Doppelrahm-Frischkäse

#### Zum Verzieren:

Puderzucker  
schwarze Johannisbeeren



**7** Espresso-Marzipan-Käsekuchen-Tarte (Abb. 2) zubereiten:

Für die Füllung Marzipan fein reiben und mit dem Mascarpone unter ein weiteres Drittel der Käse-Grundmasse rühren. Creme gleichmäßig in der Tarteform verteilen.



**8** Crème-brûlée-Käseküchlein (Abb. 3) zubereiten:  
Die Kekse als Boden in die Muffinform legen.



**9** Creme zubereiten:

Das letzte Drittel der Käse-Grundmasse mit der geschmolzenen Kuvertüre und dem Frischkäse verrühren. Die Creme in den Muffinförmchen verteilen.

**10** Alle Formen zusammen auf dem Rost in den Backofen schieben.  
**Backtemperatur reduzieren!**

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Die Crème-brûlée-Käseküchlein auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann erst aus der Form lösen. Übrige Kuchen weiterbacken.

**Backzeit: etwa 5 Min.**

Die Espresso-Marzipan-Käsekuchen-Tarte auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kaiserlichen Käsekuchen weiterbacken.

**Backzeit: etwa 20 Min.**



Den Käsekuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann erst aus der Form lösen.

**11 Espresso-Marzipan-Käsekuchen-Tarte:**

Kuchen aus der Form lösen. Pfirsich, Nektarine oder Aprikosen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Sahne steif schlagen. Sahne auf der Tarte verteilen. Marzipan fein darüber reiben, mit Espresso und Fruchtwürfeln bestreuen.

**12 Crème-brûlée-Käseküchlein:**

Küchlein dick mit Puderzucker bestreuen und mit einem Gourmet-Brenner karamellisieren. Mit schwarzen Johannisbeeren dekorieren und servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch 100 g tiefgekühlte Sauerkirschen verwenden.

