

Pikanter Quitten-Käsekuchen

Ziegenfrischkäse und Manchego treffen Quittenmus und Granatapfel -so gelingt der perfekte fruchtig-pikante Käsekuchen!

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):

Fett

Quittenmus:

800 g Quitten
100 ml Granatapfelsaft
50 g Zucker
1 Sternanis
2 Kardamomkapseln
1 EL Zitronensaft
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Knetteig:

200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
150 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
½ TL Salz

Guss:

100 g Schafskäse z. B. Manchego
300 g Ziegenfrischkäse
3 Eier (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème légère
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Außerdem:

etwa 12 halbierte Walnüsse
2 EL Granatapfelkerne

Wie backt man einen pikanten Käsekuchen?:

1 Quittenmus zubereiten:

Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten vierteln, schälen, entkernen und würfeln. Quittenstücke mit Granatapfelsaft, Zucker, Sternanis und Kardamom in einem Topf zum Kochen bringen und mit Deckel etwa 30 Min. weich dünsten. Gewürze entfernen und Früchte pürieren. Zitronensaft und Gustin verrühren, in die heiße Fruchtmasse geben, einmal aufkochen und dann in einer Schüssel erkalten lassen.

2 Knetteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

3 Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



- 4 **Guss zubereiten:**
Käse reiben. Die Hälfte beiseitestellen. Frischkäse mit Eiern, Crème légère und geriebenem Käse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Knapp 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 14 Min.

Die Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

- 6 Übrigen Teig zu einer Rolle formen, an den Rand der Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Das Quittenmus auf dem Boden verteilen und den Guss darüber gießen. Mit einer Gabel etwas marmorieren, mit übrigem Käse bestreuen und mit den Walnushälften belegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Granatapfelkerne aufstreuen und den Käsekuchen am besten heiß oder warm servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Käsekuchen kann auch in einer runden Springform Ø 26 cm oder einem Kuchenblech Ø 30 cm (die Backzeit beträgt hier etwa nur 40 Min.) gebacken werden.
- Es kann auch anderer geriebener Käse, z. B. Bergkäse oder Emmentaler und Doppelrahm-Frischkäse verwendet werden.
- Sehr lecker schmeckt ein Blattsalat, z.B. Feldsalat oder Endivie zum Käsekuchen.

