



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Schwarzwälder Käsekuchen

26er Form

Ofen 160°C O/U vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 100 g Zucker
- ☺ 200 g kalte Butter
- ☺ 300 g Mehl
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 1 TL Vanilleextrakt
- ☺ 1 Ei
(ich nehme grundsätzlich Größe M)

...und das für die Füllung:

- ☺ 200 g Zucker
- ☺ 125 g weiche Butter
- ☺ 500 g Quark
- ☺ 300 g Frischkäse
- ☺ 40 g Stärke
- ☺ 40 g Backkakao
- ☺ 200 g Schmand
- ☺ 5 Eier
- ☺ 1 TL Vanilleextrakt
- ☺ 1 P. Zitronenabrieb

Und des braucht's a no:

- ☺ 1 kleines Glas Schattenmorellen
- ☺ 1 – 2 P. Kuchenglasur
- ☺ 1 Handvoll weiße Schokoflakes





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

Mürbeteig:

- ☺ Zucker mit kalter Butter verkneten
- ☺ Mehl, Salz, Vanilleextrakt und das Ei rasch einarbeiten, 1 Std. kaltstellen
- ☺ Form fetten, zuerst so viel Teig mit der Hand nehmen, daß man einen 4 cm hohen Rand damit bildet
- ☺ restlichen Teig auf dem Boden verteilen, glattdrücken
- ☺ mit Gabel mehrfach einstechen
- ☺ mit Backpapier und Trockenlinsen 15 Min. vorbacken.

Füllung:

- ☺ Weiche Butter mit Zucker 2 – 3 Min. cremig rühren
- ☺ Quark, dann Frischkäse, dann Stärke, das Van-Extrakt und die Eier (nach und nach) unterrühren
- ☺ Kakao mit der Hälfte des Schmands und soviel Masse der verrührten Füllung zusammenfügen, daß eine dickflüssige Masse entsteht (ca 1/3 der Füllung)
- ☺ diese Schokomasse auf dem Kuchenboden verteilen
- ☺ gut abgetropfte Schattenmorellen auf dem Boden verteilen
- ☺ helle Füllung mit Zitronenabrieb und dem restlichen Schmand vermengen und auf den Schoko-Kirschboden einfüllen
- ☺ Kuchen bei 160° O/U eine gute Stunde backen. Nicht vor Ablauf von Zweidrittel der Zeit Ofentür öffnen!! (*man guckt ja gerne mal nach...*) Stichprobe machen, sollte nix dran kleben. Kuchen bei geöffneter Ofentür 1 Stunde auskühlen lassen. Erkalteeter Kuchen über Nacht in den Kühlschrank.

Fürs Finish:

- ☺ Am nächsten Tag Kuchenglasur auf dem Kuchen verteilen und nach Wunsch mit Schokoflakes dekorieren, solange die Glasur noch nicht fest ist.

Mein Tipp: Bitte Obacht geben, kommt der Kuchen frisch aus dem Kühlschrank, wird die Glasur sofort fest 😊