



Statt Käseplatte: herzhafter Käsekuchen [6x Käse hält besser]

Description

Liebe Süßmäuler, ihr müsst jetzt stark sein. Denn das hier sieht zwar aus wie ein [süßer Cheesecake](#), ist aber ein herzhafter Käsekuchen. Es sind sage und schreibe sechs (!) Käsesorten verarbeitet. Yeah. Sooooo würzig! Und damit perfekt geeignet für einen launigen Abend Bier- oder Weinabend mit lieben Menschen (natürlich nur mit so vielen, wie Corona es eben erlaubt... ?).

Das tolle, unkomplizierte Rezept habe ich bei [moey's kitchen](#) gefunden.



würziger Käsekuchen



Käsekuchen statt Käseplatte



ekuchen



Füllung für
herzhaften
Käsekuchen

kräftiger Cheesecake



default watermark

Statt Käseplatte: herzhafter Käsekuchen

... kräftiger, würziger Cheesecake

Hier geht's um: Cheesecake, Käsekuchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

würziger Käsekuchen zu Bier oder Wein

- Für den Boden: 150 g salzige Cracker ich: Tuc
- 50 g Parmesan am Stück
- 75 g geschmolzene Butter
- Für die Füllung:
- 200 g Camembert

- 500 g Doppelrahmfrischkäse
- 250 g Ricotta
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 100 g Blauschimmelkäse
- 3 Eier Größe M (ich: 2 Eier und 1 EL saure Sahne, die ich noch übrig hatte)
- Pfeffer nach Belieben

So wird's gemacht

1. Eine kleine, hohe (!! --> siehe Randnotizen) Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Parmesan reiben. Cracker zerbröseln (Gefrierbeutel/Nudelholz). Beides mit der flüssigen Butter vermischen und den Mix als Kuchenboden in die Form geben. Mit einem Löffelrücken fest andrücken.
3. Den Backofen auf 170° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Vom Camembert die Rinde entfernen, dann den Rest in Stücke schneiden. In einer großen Rührschüssel mit allen anderen Zutaten (alle Käsesorten + Eier + Pfeffer) mit dem Handmixer zu einer hellen, luftigen Masse verrühren.
5. Die Cheesecake-Masse auf dem Crackerboden verteilen.
6. Das gute Stück im vorgeheizten Ofen (unteres Drittel) etwa 60-70 Minuten backen, bis die Masse fest geworden ist. Nur in der Mitte darf sie noch leicht wackeln.
7. Den Cheesecake aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Bis zum Servieren (am besten über Nacht - allow your cheesecake to chill ?) in den Kühlschrank zu stellen. Vor dem Servieren vorsichtig aus der Form lösen und in kleine Stücke schneiden.

Schokohimmlische Randnotizen

- Die kleine Springform fand ich persönlich für die Mengenangaben etwas zu klein. Bei mir war sie jedenfalls definitiv nicht hoch genug, sodass ich zuviel Füllung hatte und noch zusätzlich 6 Silikon-Muffinförmchen nur mit der Füllung (ohne Crackerboden) gefüllt habe. Diese "Käse-Muffins" haben im Ofen ca. 35 Minuten gebraucht.

- Insgesamt glaube ich, dass die angegebene Menge der Zutaten auch in eine normale 26er-cm-Springform passt/gepasst hätte. Dann wäre der Crackerboden verhältnismäßig dünner, aber das fänd ich nicht schlimm. Fazit: Beim nächsten Mal würde ich die Menge auf jeden Fall in einer größeren Form backen: dünnerer Boden, passende Füllung. Bei den Backzeiten müsste man dann wahrscheinlich einfach die Augen offenhalten... ?

Hallo, sechs Käsesorten! Wie geil ist das bitte? ? Cheesecake ist nicht nur in der süßen Variante immer eine gute Idee, sondern auch als würzige Abendbegleitung! Der salzige, intensive Crackerboden, die cremige, würzige Cheesecake-Füllung... zum Niederknien. Das mächtig-prächtige Kuchenglück wird Käse-Liebhaber sehr, sehr glücklich machen. Also mich selbst unter anderem ? Wie

im Original könnt ihr das Ganze sicher noch toll mit Trauben toppen. Und es euch ansonsten damit einfach gutgehen lassen. Ein leckeres Bier passt super dazu.

Wer lieber Kekse (Cheese Biscuits) isst, backt einfach die [Gorgonzola-Kugeln](#). Und wer etwas Süßes will, hat ja im Schokohimmel sowieso eine [große Auswahl sündhafter Cheesecakes](#). Lasst es euch schmecken!

Category

1. Cheesecake

Tags

1. Camembert
2. Cheesecake
3. Cracker
4. Doppelrahmfrischkäse
5. Gorgonzola
6. herzhaft
7. Käsekuchen
8. Keksboden
9. Ricotta
10. würzig

Date Created

3. Juli 2020

Author

schokohimmel

default watermark