



Dem Basken sein bodenloser Käsekuchen [das Dunkle muss so]

Description

Man nehme Doppelrahmfrischkäse, Mascarpone und Sahne, vermixe alles zu einem flüssigen Teig und tadaaaa, genieße am Ende diesen fantastischen baskischen Käsekuchen! Okay, ganz so simpel ist das Rezept nicht, aber fast. Auf jeden Fall ergibt das Ganze einen cremigen Käsekuchen ohne Boden, dafür aber mit einer „burnt“ Oberfläche (ja, der Kuchen soll so dunkel werden!). Das Rezept habe ich aus dem [ZEITMagazin](#), es geistert aber in unzähligen Varianten durch dieses Internet. Bereit?



Baskischer Käsekuchen



Cheesecake mit dunkler Kruste



Käsekuchen baskischer Art

default watermark



Käsekuchen ohne Boden



en

[Rezept drucken](#)

5 from 1 vote

Baskischer Käsekuchen

Simpler Käsekuchen ohne Boden

Hier geht's um: Cheesecake, Käsekuchen

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 500 g Doppelrahmfrischkäse
- 250 g Mascarpone
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 350 ml Sahne
- 0,5 TL Vanillepaste
- 0,5 TL Salz

- 2 EL Zitronensaft
- Abrieb von einer 1/2 Bio-Zitrone unbehandelt
- 30 g Speisestärke ich: Mehl

So wird's gemacht

1. Eine Springform mit Backpapier auslegen und mit ein paar Streifen Backpapier außerdem noch einen höheren Rand für die Form "basteln" (der Kuchen geht während des Backens noch sehr hoch und fällt dann wieder zusammen).
2. Den Ofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Frischkäse, Mascarpone und Zucker circa drei Minuten lang zu einer cremigen Masse vermischen.
4. Eier einzeln hinzufügen und je ca. 1 Minute lang unterrühren.
5. Sahne, Vanillepaste, Salz, Zitronensaft und -abrieb unterrühren. Am Ende die Stärke bzw. das Mehl unterheben.
6. Den (sehr flüssigen) Teig in die Springform füllen und ca. 60 Minuten backen. Er geht dabei sehr hoch und die Oberfläche wird (gewollt) recht dunkel.
7. Abkühlen lassen, über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag genießen.

Schokohimmlische Randnotizen

Wie beschrieben: Bei mir ist der Kuchen während des Backens sehr aufgegangen. Auch der aus Backpapier gebastelte hohe Rand der Springform hat nicht verhindert, dass der Teig sogar etwas übergelaufen ist und ich am Ende den Ofen putzen musste ? Beim Auskühlen fällt der Kuchen aber wieder zusammen und schrumpft auf Normalmaß.

Eins vorweg: Was an diesem Käsekuchen „baskisch“ ist, weiß ich nicht. Denn Mascarpone ist ja auch italienischer Frischkäse?! ???? Fragen richtet ihr also am besten ans ZEITMagain ? Ich bin – siehe [Rezeptesammlung](#) – ja eher „Expertin“ ? für supercremige, supersüße [amerikanische Cheesecakes](#). Diese basieren auch auf Doppelrahmfrischkäse, haben aber meist einen deutlich höheren Zuckeranteil (und oft noch einen knusprigen Keksboden).

Der baskische Käsekuchen ohne Boden ist also deutlich weniger süß als die meisten anderen Cheesecake-Rezepte, die ihr hier im Schokohimmel findet. Das macht ihn trotz der mächtigen Käsemasse fast erfrischend. Er ist irgendwie „fluffig“ und kam als Dessert sehr gut an. Ich mochte ihn auch sehr, aber wenn ich mich entscheiden müsste, würde ich die US-Variante wählen. Probiert es aus! Der baskische Käsekuchen ist jedenfalls superschnell zusammengerührt und eine tolle Variante im Käsekuchen-Cheesecake-Dschungel.

Lasst es euch schmecken!

Category

1. Cheesecake
2. Kuchen

Tags

1. Cheesecake
2. Doppelrahmfrischkäse
3. Frischkäse
4. Käsekuchen
5. Mascarpone
6. Sahne
7. Vanille

Date Created

23. August 2020

Author

schokohimmel

default watermark