

## Der ultimative Käsekuchen-Guide



Käsekuchen ist ein Dauerbrenner. Und zwar nicht (nur), weil er gefühlt schon immer gebacken wird, sondern weil er einfach immer gebacken werden kann. Hast du Geburtstag? Wünsch dir Käsekuchen zum Geburtstagskaffee. Du brauchst ein Sommerdessert? Dafür gibt's passenden Käsekuchen. Herbst, Weihnachten oder zu jedem Kännchen am Nachmittag... die Liste könnte endlos weitergehen.

Obwohl er in seiner Reinform auf den ersten Blick eher unscheinbar wirkt, seine Zubereitung birgt manchmal ihre Tücken. In ihm steckt eigentlich eine kleine Diva. Mit ein paar kleinen Tricks bildet die Kuchendecke beim nächsten Mal keinen tiefen Krater und die Füllung bleibt saftig und locker, sodass du sie dir genüsslich auf der Zunge zergehen lassen kannst.

Nur magst du lieber Quark in deinem Käsekuchen oder kommt dein Kuchen gar nicht erst in den Ofen? Nicht jeder Kuchen reagiert gleich und erfordert andere Hilfsmaßnahmen. Bevor es aber an die Tipps geht, erst ein bisschen Nerdwissen zum ungeahnt breiten Käsekuchen-Spektrum. Damit du weißt, worauf du die Tricks eigentlich anwendest. Vielleicht ist auch die eine oder andere Idee für dein nächstes Käsekuchen-Experiment dabei.



Mehl, Butter, Zucker, Ei - das brauchst du für den Mürbeteigboden

### Käsekuchen: Kennst du wirklich alle?

#### Der deutsche Klassiker

Käsekuchen, Quarkkuchen, Quarktorte, Topfentorte (ok, das sagt man in Österreich) – aber eins wird direkt klar: Bei deutschem Käsekuchen dreht sich alles um Quark. Zumindest in der Füllung. Frischkäse findet mittlerweile auch seinen Weg in die Kuchenvariante, gerne auch zusammen mit Quark. Was übrigens auch nicht fehlen darf, sind Eier, Butter, Zucker und eventuell Milch, damit die Quarkfüllung überhaupt so typisch fluffig und cremig werden kann.

Der Teig macht den deutschen Käsekuchen im Gegensatz zu anderen Varianten ebenso unverwechselbar wie seine Füllung: Es ist nämlich ein klassischer Mürbeteig. Manch einer würde sogar behaupten, ein Käsekuchen ohne Schokolade im Boden ist kein Käsekuchen.

Puristen essen ihren Kuchen natürlich ohne weiteres Chichi. Aber so ein Käsekuchen mit Mandarinen, Rosinen, Kirschen, Blaubeeren, Äpfeln... das ist einfach etwas Feines. Übrigens für Kalorienzähler: Ein Stück Standard-Käsekuchen hat etwa 300-400 Kilokalorien.

#### Cheesecake international

Drei besonders interessante Vertreter für internationalen

# Der ultimative Käsekuchen-Guide

Käsekuchen sind der New York Cheesecake, der amerikanische und der japanische Cheesecake.

## New York Cheesecake

New York Cheesecake ist fast schon eine Institution. Sozusagen das Vorzeigebild für den amerikanischen Käsekuchen. Die Basis bildet ein luftiger Biskuitboden. Darauf eine Füllung aus Frischkäse und Sahne - cremiger als deutsche Variante und auch deutlich süßer. [Zum Rezept](#)



[New York Cheesecake](#)

## American Cheesecake

Anders als beim New York Cheesecake kommt hier kein Biskuit, sondern ein Keksboden in die Form. Die Füllung ist fester, kompakter und insgesamt ein bisschen gehaltvoller. Grund dafür ist die Kombination aus Frischkäse und Sour Cream. [Zum Rezept](#)



[Amerikanischer Cheesecake](#)

## Japanischer Käsekuchen ohne Boden

Die Variante aus Japan ist wiederum etwas ganz anderes. Der luftige Kuchen gleicht fast einem Soufflé und kommt außerdem ohne Boden aus. Er besteht hauptsächlich aus Frischkäse und nur minimal aus Mehl. Damit er nicht einfällt, wie man das eben von einem Soufflé kennt, wird er außerdem im Wasserbad gebacken. [Zum Rezept](#)



[Japanischer Cheesecake](#)

## Die Spezialisten

Hier noch ein kurzer Überblick über verschiedene Käsekuchen-Varianten, an die du dich in deinen nächsten Backsessions heranwagen kannst:

- Zutatenvariationen für die Füllung: Mascarpone, Ricotta, Joghurt, [Ziegenfrischkäse](#) (für eine leicht herbe Note)
- Ausgefallene Geschmacksgeber: [Matcha](#), Kürbis (vor allem in den USA beliebt), [Käsekuchen aus nur 3 Zutaten](#)
- Ohne Backen: klassisch mit Keksboden und Frischkäsefüllung. Besonders beliebt ist die [Philadelphia-Torte](#)
- Glutenfrei: Mürbeteig aus [glutenfreiem Mehl](#), Keksboden aus [glutenfreien Keksen](#) oder Käsekuchen ohne Boden
- Laktosefrei: Wer Rest-Laktose verträgt, kann auf laktosefreien Quark, Frischkäse etc. zurückgreifen. Bei bereits starker Reaktion auf geringe Mengen, sollte möglichst viel durch Sojajoghurt ersetzt werden

# Der ultimative Käsekuchen-Guide

(schmeckt weniger nach klassischem Käsekuchen).

Alternativ bietet sich auch Kokosmilch an.

- Vegan: Mürbeteig ohne Ei, Keksboden mit veganen Keksen, statt Quark Kokosmilch und -creme, Tofu oder veganer Frischkäse; alternativ funktioniert auch eine Kombination aus Kichererbsenwasser und Sojajoghurt
- Low Carb: ganz simpel – Käsekuchen ohne Boden, außerdem Magerquark statt Vollfettstufe
- Käsekuchen-Form: im Glas, vom Blech, Käsekuchen-Muffins oder -Cupcakes

## 15 Tipps für den weltbesten Käsekuchen

### Zutaten auf Zimmertemperatur

Eier, Butter, Quark und Frischkäse für die Füllung sollten auf Zimmertemperatur sein, damit sie sich homogener vermengen lassen. **Nimm sie am bestens mindestens 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank**, besser schon vorher. Ein Tipp, wenn es zeitlich sehr knapp ist und gar nicht anders geht: Eier in lauwarmem Wasser baden. Es hilft außerdem, Butter, Quark und Frischkäse in kleinen Stückchen zu verarbeiten. Tipp Nr. 1 ist zusätzlich: Nimm dir genügend Zeit für die Vorbereitung und lies dir das Rezept gründlich und nicht auf den letzten Drücker durch.

### Fluffig-lockere Füllung

Für eine besonders lockere Füllung kannst du Eischnee unter die Masse heben. Aber nach und nach, mit einem Schneebesen oder Teigschaber. Bei Käsekuchen mit Frischkäse: Eier nacheinander und erst am Ende dazugeben, ansonsten wird durch zu viel Rühren zu viel Luft untergerührt und der Kuchen geht beim Backen auf wie ein Soufflé, um anschließend wieder einzufallen. Vor dem Einrühren bei jedem Ei das Eigelb schon etwas auflösen, so lässt es sich homogener unterrühren.



Eischnee behutsam und portionsweise unter die Quarkmasse heben

### Quark ersetzen

Für cremigeren Käsekuchen einfach  $\frac{1}{4}$  Quark durch Frischkäse, Schmand, Crème fraîche, Mascarpone oder Ricotta ersetzen.

### Die Backform

Klassisch runde Käsekuchen solltest du am besten in einer Springform backen, da sich der Rand vorsichtig lösen lässt. Alternativ geht auch eine runde Form mit herausnehmbarem Boden. Für Käsekuchen ohne Boden entweder eine auslaufsichere Backform oder die Form von außen mit mindestens zwei Lagen Alufolie fest umwickeln, damit die Füllung nicht ausläuft und es sich im ganzen Backofen gemütlich macht.

### Gegen einfallenden Keksboden

Keksboden ist im Gegensatz zu Mürbeteig keine homogene Masse. Er kann während des Backens an den Seiten einfallen. Den Keksteig nach dem Einfüllen einfach mit einem geraden Glas oder Messbecher in die Kuchenform (an den Boden und an die Wände) pressen, sodass keine Luftlöcher entstehen können. Aber auch Mürbeteig solltest du vor dem Backen noch einmal gut in der Form andrücken, damit er richtig in der Springform sitzt.

# Der ultimative Käsekuchen-Guide



Beim Teig ist Handarbeit gefragt: Vorsichtig bis in die Ecken der Form andrücken

## Das Wasserbad

New York Cheesecake und japanischer Käsekuchen nehmen gern ein Wasserbad. Insbesondere New York Style Cheesecakes, also Käsekuchen mit Frischkäse, brauchen das Wasserbad, damit sie besonders fluffig werden, die Decke nicht rissig wird und einfällt. Die Form dazu mit Alufolie einwickeln (mehrmals) und in eine mit Wasser gefüllte Backpfanne stellen. Wie das mit dem Wasserbad genau funktioniert, erfährst du in unserem großen Cheesecake-Guide.

## Goldbraune Haube

Den Kuchen nach ca. 3/4 der Backzeit mit Backpapier oder Alufolie abdecken, damit er gleichmäßig schön hell bleibt (bei Umluft Alufolie am Rand der Backform leicht feststecken). Ist der doch zu braun geraten? Einfach mit Obst oder Puderzucker garnieren und so die dunklen Stellen kaschieren.

## Damit der Kuchen nicht zusammenfällt

Erstens Puddingpulver in die Füllung geben. Und zweitens nach der Hälfte der Backzeit mit einem scharfen Messer den Kuchenrand leicht von der Form lösen, Kuchen 10-15 Minuten ruhen lassen und dann weiter backen. Der Teig ist beim Backen in der Mitte kälter als am Rand. Durch das Herausnehmen gleichen sich die Temperaturen etwas an.

## Nicht zu lange backen

Die Mitte des Kuchens sollte nicht schon fest, sondern

noch leicht weich sein. Beim Auskühlen festigt sich die Füllung weiter. Backst du einen festen Kuchen, ist er später trocken. Die Oberfläche sollte außerdem nicht zu dunkel sein. Backe deinen Kuchen am besten bei einer gleichmäßigen, gemäßigten Temperatur.

## Auskühlen lassen

Käsekuchen vom Blech kann ganze 7 Stunden auskühlen, bis er vollständig ausgekühlt ist. Dann erst sollte er angeschnitten werden. Lass' deinen Kuchen (egal, welche Form er hat) erst im geöffneten Backofen bestenfalls 1 Stunde auskühlen. Auch wenn die Zeit knapp ist, eine halbe Stunde solltest du ihm mindestens geben, um sich an das neue Klima zu gewöhnen. So besteht weniger die Gefahr, dass sich die Kuchendecke eventuell doch noch in die Versenkung verabschiedet. Gib deinem Käsekuchen auch auf dem Kuchengitter lange Zeit zum Auskühlen, damit keine Brüche an der Oberfläche entstehen.

## Nach dem Auskühlen, kühlen

Nach ein paar Stunden im Kühlschrank oder über Nacht lässt sich der Kuchen besser schneiden und die Textur wird erst so richtig schön samtig-cremig.



Klassischer Käsekuchen mit Quark

## Für mehr Geschmack und Extraglanz

Du kannst deinen fertigen Kuchen noch mit einer feinen Schicht Aprikosenkonfitüre bestreichen und diese trocknen lassen, am besten kurz bevor er ausgekühlt ist. Konfitüre dazu kurz erhitzen und passieren, damit keine Fruchtstücke übrig bleiben. Dann ist der Klassiker zwar doch nicht ganz pur, aber auch nicht gefüllt.

# Der ultimative Käsekuchen-Guide

## Käsekuchen aufbewahren

Käsekuchen kann problemlos ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden (am besten gut abgedeckt). Klassischer Käsekuchen ohne Obst kann außerdem eingefroren werden. Wenn du ihn direkt portionsweise einfrierst, kannst du einfach einzelne Stücke bei Bedarf auftauen.

## Nimm dir Zeit

Es muss noch einmal gesagt werden: Käsekuchen ist kein Kuchen für Ungeduldige. Du solltest also vorausschauend planen, wann du was machst. Die Zutaten sollten auf Zimmertemperatur sein, die Zubereitungszeit sowie die Backzeit muss eingeplant werden und vor allem solltest du nicht die Zeit zum Auskühlen bzw. Kühlen im Kühl- oder Gefrierschrank unterschätzen. Wenn du dich ein wenig in Geduld übst, wirst du bestimmt mit einem wunderschönen, saftigen Käsekuchen belohnt. Versprochen.

## Das Masterpiece

Vor dem Schneiden der Kuchenstücke das Messer in heißes Wasser halten, abtrocknen und dann ein Stück ausschneiden. Bestenfalls wiederholst du das für jedes Stück und du erhältst sauber geschnittene Kuchenstücke wie aus dem Lehrbuch. Aufwendig, aber wenn du das einmal gemacht hast, wird dich der Unterschied vom Hocker reißen.

## 6 ausgefallene Käsekuchen-Rezepte