

32 raffinierte Käsekuchen, die jeder kennen sollte



Johannisbeer-Käsekuchen mit Streuseln

Alle lieben Käsekuchen! Dieser Boden ... hmmm ... diese Creme ... hmmm ... diese kleinen Joahnisbeeren... göttlich! Wem jetzt noch nicht das Wasser im Mund zusammenläuft, den wird spätestens die knusprige Streuseldecke aus Marzipan in den 7. Käsekuchenhimmel befördern. [Zum Rezept](#)



[Johannisbeer-Käsekuchen mit Streuseln](#)

Erdbeer-Brownie-Cheesecake

Ein Stück von diesem Kuchen ist nicht nur ein cremiger Cheesecake - nein! Es ist auch gleichzeitig ein supersaftiger Brownie. Und weil übertreiben manchmal Spaß macht, auch ein herrlich fruchtiges

Erdbeertörtchen. Nur so, weil wir es können. [Zum Rezept](#)



[Erdbeer-Brownie-Cheesecake](#)

Veganer Blaubeer-Käsekuchen

Ist der nicht hübsch? Fast schon ein kleines Kunstwerk könnte man meinen. So ein fruchtiger, lilafarbener Blaubeerswirl macht sich eben gut auf der hellen Creme aus Cashewkernen, Agadivendicksaft, Kokosmilch und Kokoscreme. Als Basis noch knusprige Kekse und es fällt niemandem auf, dass die vegane Variante streng genommen gar kein richtiger Käsekuchen ist. [Zum Rezept](#)



[Veganer Blaubeer-Käsekuchen](#)

32 raffinierte Käsekuchen, die jeder kennen sollte

Original New York Cheesecake

Erst die Kombination aus Frischkäse und Sahne verleiht dem Klassiker seine cremige, fast schon fluffige Textur. Das Besondere: Der New York Cheesecake wird im Wasserbad gebacken. Unglaublich cremig und unwiderstehlich gut. [Zum Rezept](#)



[Original New York Cheesecake](#)

Brownies mit Cheesecakecreme und Erdbeeren

Wann wird's mal wieder richtig Sommer? So ein Sommer ... Ja, der Sommer zeigt sich nicht gerade von seiner besten Seite. Aber hey – so bleibt dir wenigstens genug Zeit, dich in deiner Backstube zu verkriechen und diese himmlischen Brownies nachzubacken. Und dank der vielen kleinen Erdbeeren kommt dabei sogar ein bisschen Sommerfeeling auf – versprochen ... [Zum Rezept](#)



[Brownies mit Cheesecakecreme und Erdbeeren](#)

Schneller Mango-Cheesecake im Glas

Wenn dich die Sonne mal wieder im Stich lässt, dann zaubert dir dieses farbenfrohe Dessert ein Lächeln ins Gesicht. Weil es so schnell zubereitet ist, weil es so schön aussieht und weil es so herrlich nach Sommer schmeckt. [Zum Rezept](#)



[Mango-Cheesecake im Glas](#)

Snickers-Cheesecake mit Oreo-Boden und extra Schoko

Heute auch mit dem falschen Fuß aufgestanden? Dann nichts wie ran an den Ofen und diesen himmlischen Kuchen gebacken – ein cremiger Cheesecake mit einem ziemlich dekadenten Boden und einer extravaganten Füllung. Oreos und Snickers geben sich die Ehre und verwandeln sich in ein glücklichmachendes Stelldichein. [Zum Rezept](#)



[Snickers-Cheesecake mit Oreo-Boden und extra Schoko](#)

32 raffinierte Käsekuchen, die jeder kennen sollte

Käsekuchen-Muffins mit Streuseln

So ein Käsekuchen im handlichen Muffinformat ist schon was feines. Mit cremiger Quarkfüllung, buttrigem Mürbeteig und knusprigen Streuseln stehen die Kleinen ihrem großen Vorbild in nichts nach. Aus der Form, in den Mund - da bleibt es selten bei einem ... [Zum Rezept](#)



[Käsekuchen-Muffins mit Streuseln](#)

Biskuitrolle mit Himbeeren à la Cheesecake

Wenn sich deutsche Backkultur und amerikanische Kuchenkunst vereinen, darfst du dich über eine klassische Biskuitrolle mit cremiger Cheesecake-Füllung freuen. Sahne trifft Frischkäse trifft Himbeeren – mhhhhh! [Zum Rezept](#)



[Biskuitrolle mit Himbeeren à la Cheesecake](#)

Apfel-Mandel-Käsekuchen

Du brauchst zu deinem Käsekuchen eine ordentliche

Portion Obst? Kein Problem. Hier machen es sich karamellierte Zimtäpfel auf einer Füllung aus Frischkäse und Mandelpaste gemütlich. Im Boden haben sich übrigens auch noch ein paar Mandeln versteckt – für das ultimative nussige Herbstaroma. [Zum Rezept](#)



[Apfel-Mandel-Käsekuchen](#)

Cream-Cheese-Brownies

Saftiger Brownie trifft auf cremigen Cheesecake – die Zusammenkunft der zwei Kuchenklassiker kann ja nur Gutes verheißen. Das Ganze hat etwas von Schichtkuchen, nur eben schön handlich im Kleinformat. [Zum Rezept](#)



[Cream-Cheese-Brownies](#)

Pfirsich-Cheesecake-Trifle ohne Backen

Was, wenn dich an einem heißen Sommertag der Cheesecake-Hunger packt? Dann ist das ein klarer Fall für

32 raffinierte Käsekuchen, die jeder kennen sollte

dieses herrlich fruchtige No-bake-Trifle mit knusprigen Eierkeksen, saftigen Pfirsichen, cremigem Sahnepudding und einer unfassbar köstlichen Cheesecake-Creme. [Zum Rezept](#)



[Pfirsich-Cheesecake-Trifle ohne Backen](#)

Schwarzwälder Cheesecake

Heute gibt es den deutschen Klassiker in einer wunderbar amerikanischen Version: Schokoladiger Boden, cremiger Frischkäse, saure Kirschen und zarter Schokoladenglasur - weil du nur einmal lebst, weil wir uns nur ungern entscheiden und weil irgendwo jemand Geburtstag hat ... [Zum Rezept](#)



[Schwarzwälder Cheesecake](#)

Mango-Käsekuchen im Glas mit Maracuja-Topping

Süßer Keksboden, lockerleichte Creme und das exotische Früchteduo ergeben ein Sommer-Dessert, das auch auf

Balkonien für pure Urlaubsstimmung sorgt. Für alle, die das Leben mit dem großen Löffel genießen ... [Zum Rezept](#)



[Mango-Käsekuchen im Glas mit Maracuja-Topping](#)

Klassischer Käsekuchen

"We call it a Klassiker" – und das zu Recht. Der klassische deutsche Käsekuchen kommt mit einer cremigen Füllung aus Quark, Butter, Zucker und Ei auf einem buttrigen Mürbeteig daher. Herrlich. Der hat immer Saison. [Zum Rezept](#)



[Klassischer Käsekuchen](#)

Bananenbrot trifft Käsekuchen

Klar kannst du dein Brot ganz klassisch mit Frischkäse bestreichen - musst du aber nicht. Du kannst den Frischkäse nämlich auch direkt in den Teig geben, mit Bananen verfeinern und es als Bananen-Käsekuchen-Brot unter deiner Bettdecke genießen. [Zum Rezept](#)

32 raffinierte Käsekuchen, die jeder kennen sollte



Bananenbrot trifft Käsekuchen



Matcha-Käsekuchen

Schokoladen-Käsekuchen ohne Backen

Für diese Schokoladensünde brauchst du keinen Ofen, sondern nur ein ruhiges Plätzchen im Kühlschrank. Der knusprige Keksboden und die süß-herbe Creme aus Zartbitterschokolade, Frischkäse und Mascarpone werden nämlich nicht gebacken. Die Kuchenleckerei ruht nur ein wenig im Kühlen. Backen kann ja so einfach sein. [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Käsekuchen ohne Backen

Matcha-Käsekuchen

Lust auf eine Teestunde? Statt heiß dampfend in der Tasse, kannst du Matcha auch wunderbar im Käsekuchen genießen. Das verleiht dem Kuchen nicht nur eine unverwechselbare Geschmacksnote, sondern sorgt auch für ein spannendes Farbspiel. [Zum Rezept](#)

Schnelle Cheesecake-Törtchen mit Beeren

Der amerikanische Klassiker im Mini-Format. Ein Haferkeks als Boden, darauf eine zarte Frischkäsecreme und on Top fruchtige Beeren. Und das alles in weniger als 30 Minuten – kleines Törtchen ganz groß! [Zum Rezept](#)



Schnelle Cheesecake-Törtchen mit Beeren

Ziegenfrischkäsekuchen mit Beeren

Von einer ausgefallenen Zutat zur nächsten: Ersetz deinen Frischkäse aus Kuhmilch im Kuchen doch einfach mal mit Ziegenfrischkäse. Mit Zucker, Vanille-Extrakt, Eiern und Zitrone wird daraus ein saftiger Kuchen, der übrigens ganz ohne Boden auskommt. Getoppt mit Beeren erhält er noch eine fruchtige Note. [Zum Rezept](#)

32 raffinierte Käsekuchen, die jeder kennen sollte



Ziegenfrischkäsekuchen mit Beeren

Himbeer-Käsekuchen im Glas

So ein kleiner Käsekuchen löffelfertig im Glas, das ist schon etwas Feines. Die kleinen Dessertküchlein sind außerdem ruckzuck zubereitet und lassen sich mit allerlei Toppings verfeinern. Wenn dir gerade nicht nach Himbeeren ist, probier sie doch mal mit Schokoladensauce oder karamellisierten Birnen. Klingt auch nicht schlecht, oder? [Zum Rezept](#)



Himbeer-Käsekuchen im Glas

Käsekuchen mit Baiser vom Blech

Heute gibt es einen ganz besonderen Käsekuchen – einen Käsekuchen mit Baiser. Einen Tränenkuchen, eine Goldtröpfchentorte oder einfach das Beste, das dein Backblech zu bieten hat. Ein zarter Mürbeteig, eine cremige Quarkmasse und on top eine luftige Baiserhaube – die Tränen quasi. Oder die Goldtröpfchen. [Zum Rezept](#)



Käsekuchen vom Blech

Glutenfreie Cheesecake-Törtchen mit Karamell

Kleine Törtchen, großer Auftritt: Diese Mini-Törtchen vereinen all das, was dein Cheesecake-Herz begehrt – ein mandeliger Knusperboden, eine cremige Frischkäsefüllung und ein Topping aus feinstem Karamell. Da fällt es überhaupt nicht auf, dass die kleinen Köstlichkeiten eine Sonderrolle einnehmen und glutenfrei sind. [Zum Rezept](#)



Glutenfreie Cheesecake-Törtchen mit Karamell

Cheesecake mit weißer Schokolade und Himbeeren

Mit Liebe gebacken – das ist dieser Kuchen tatsächlich. Nicht etwa, wegen seinem knusprigen Boden oder seiner cremigen Füllung. Sondern wegen der himbeerfarbenen Herzen on top. The American Way of Love ... [Zum Rezept](#)

32 raffinierte Käsekuchen, die jeder kennen sollte



Cheesecake mit weißer Schokolade und Himbeeren

Blaubeer-Käsekuchen mit Crème-fraîche-Glasur

In diesen Blaubeertraum könnte man sich glatt hineinlegen. So cremig, da möchte man nie wieder aufstehen. Nicht nur, dass er mit seinem Mandel- und Vanillearoma überrascht, die Creme hat auch noch eine zweite Creme obendrauf. [Zum Rezept](#)



Blaubeer-Käsekuchen mit Crème-fraîche-Glasur

Original American Cheesecake

Was den American Cheesecake von dem Original aus New York unterscheidet? So einiges... In die Füllung kommt keine Sahne, sondern Crème fraîche. Und der Boden ist kein lockerer Biskuit-, sondern ein feuchter Keksboden. Ganz wichtig: Über Nacht auskühlen lassen. Nur so schmeckt er, wie er soll. [Zum Rezept](#)



Original American Cheesecake

Kleine Nutella-Cheesecakes

Sehen sie nicht hübsch aus, die kleinen Törtchen? Mit ihrem nussigen Keksboden, ihrer fluffigen Creme aus Nutella und Frischkäse und ihrem Topping aus Sahne und Haselnüssen lassen sie unser Herz gleich ein bisschen schneller schlagen. Und das Beste: Die süßen Kunstwerke brauchen weder Ofen noch Springform, sondern nur ein paar Stunden in deinem Kühlschrank. [Zum Rezept](#)



Kleine Nutella-Cheesecakes

Apfel-Cheesecake mit Haferflockenstreuseln

Lust auf ein Stück Cheesecake? Oder doch lieber auf ein Stück Streuselkuchen? Vielleicht auch auf ein Stück Apfelkuchen? Heute musst du dich nicht entscheiden, heute gibt es einen Apfel-Streusel-Cheesecake par excellence. Äpfel und Frischkäse in der Füllung. Und Streuseln on top – dank Haferflocken besonders crunchy. [Zum Rezept](#)

32 raffinierte Käsekuchen, die jeder kennen sollte



Apfel-Cheesecake mit Haferflockenstreuseln



Key Lime Cheesecake © Random House, Foto: Maja Smend

Cheesecake Cake Pops

Manchmal braucht es nicht viel, um etwas Großartiges zu schaffen. Einen Cheesecake zum Beispiel. Ein paar Butterkekse, dunkle Zartbitterschokolade und ein paar Lollistiele. Und fertig sind die größten kleinen Kuchen, die dir je unter die Finger gekommen sind. Oder anders ausgedrückt: Cremige Cheesecake Pops. [Zum Rezept](#)



Cheesecake Cake Pops

Key Lime Cheesecake

Wie der Sommer schmeckt? Nach spritzigen Limetten und sauren Zitronen. Nach einem knusprigen Keksboden und einer zarten Frischkäsecreme. Und nach Americas liebster Cheesecake-Variation - dem Key Lime Cheesecake. [Zum Rezept](#)

Japanischer Soufflé-Käsekuchen aus 3 Zutaten

Lange Zutatenlisten sind nicht so dein Ding? Und den Boden kann man sich eigentlich auch sparen? Jetzt kommt dein Käsekuchen. Du brauchst Frischkäse, weiße Schokolade und Eier. Das war's. Damit backst du einen fluffigen luftigen Käsekuchen, der auch noch glutenfrei ist. [Zum Rezept](#)



Japanischer Soufflé-Käsekuchen aus 3 Zutaten

Himbeer-Cheesecake-Brownies

Es kommt zusammen, was zusammen gehört. Brownies zu Cheesecake. Himbeeren zu Cheesecake. Und Brownies zu dir. Nicht als klassische Schokoschnitte, sondern als preisgekrönte Deluxe-Version – als fruchtige Schokoladen-Frischkäse-Komposition. [Zum Rezept](#)

32 raffinierte Käsekuchen, die jeder kennen sollte



Himbeer-Cheesecake-Brownies