

## Käsekuchen mit Schokoladenteig und pochierten Birnen

Eine cremig-kompakte Käsekuchenmasse bedeckt einen schokoladigen Mürbeteigboden und obenauf thronen rötlich schimmernde Spalten von pochierten Birnen – wenn das kein Meisterwerk ist! Ein Tipp, wenn es schnell gehen soll: Der Käsekuchen schmeckt auch gut mit eingemachten Früchten z.B. Birnen, Kirschen, Pflaumen.



**Zutaten für eine eckige Backform (ca. 33x24 cm) oder eine Springform (26 cm Durchmesser):**

### **Für die roten, pochierten Birnen:**

- 4 mittelgroße Birnen
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 100 ml Wasser
- 70g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 Nelken
- 2 Sternanis
- 500ml Rotwein, Portwein oder roter Traubensaft

### **Für den Teig:**

- 150 g weiche Butter und mehr zum Einfetten
- 140 g Zucker
- 2 Prisen Salz

- 1 TL Zimt, gemahlen
- 2 Eier (Raumtemperatur)
- 300 g Mehl und mehr zum Bestäuben der Form
- 60 g Kakao
- 1 TL Backpulver

## Für die Füllung:

- 250g Butter
- 500g Quark (Magerquark oder mittlere Fettstufe)
- 150g Zucker
- ½ TL Vanillemark
- 2 Prisen Salz
- 3 Eier
- 2 TL Speisestärke

## Zubereitung:

- Zunächst die ganzen **Birnen** schälen. Schale aufheben.
- Das Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln, damit es nicht braun wird.
- Wasser und Zucker in einem Topf mischen, Gewürze hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Das Wasser soll verdunsten, dabei immer wieder schwenken – auf keinen Fall rühren.
- Wenn die Flüssigkeit karamellisiert und goldbraun wird, mit Wein oder Saft ablöschen und aufkochen lassen. Für mehr Birnenaroma die Schale mit in den Sud geben. Bei wenig Hitze ca. 15 Min. ziehen lassen.
- Sud durch ein Sieb abseihen und dann die ganzen, geschälten Birnen hineinlegen, einmal kurz aufkochen lassen.
- Topf abdecken und bis zur Verwendung min. 30 Minuten ziehen lassen.
- **Für den Teig** die Butter, Zucker, Salz und Zimt mischen.
- Eier zugeben.
- Mehl, Backpulver und Kakao sieben, mischen, zu der Ei-Masse geben und alles am besten mit den Händen zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
- Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen. Die Ränder mit etwas Butter einfetten und mehlieren.
- Den Mürbeteig in die Form geben und mit den Fingern andrücken. Tipp: Je „hügeliger“ der Boden ist, desto schöner der Anschnitt. Den Teig für ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
- In der Zwischenzeit **für die Füllung** die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Nicht aufkochen, sie soll nur flüssig werden.
- Quark, Zucker, Vanillemark, Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes verrühren.
- Eier nach und nach unterrühren.
- Flüssige, leicht abgekühlte Butter hinzufügen und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten.

- Zum Schluss Speisestärke hinzugeben. **Tipp:** Die Stärke mit etwas Creme glattrühren und dann zu der restlichen Masse geben. So ist sichergestellt, dass keine Klümpchen entstehen.
- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Quarkmasse auf den durchgekühlten Mürbeteig-Boden geben und glattstreichen.
- Pochierte Birnen aus dem Sud nehmen und längs in dünne Spalten schneiden. Diese dekorativ auf der Käsekuchenmasse verteilen. Sie versinken etwas, das ist gewollt.
- Den Kuchen 20 Minuten bei 180 °C backen, danach bei 170 °C weitere 40 Minuten. Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur weiter runterschalten. Garcheck: Der Kuchen sollte nicht mehr „wackeln“ wenn man im Ofen an ihm „rüttelt“.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen und vor dem Schneiden gut abkühlen lassen.

### **Therasas Tipps:**

- Am besten den Kuchen einen Tag vorher zubereiten – er schmeckt eine Nacht im Kühlschrank durchgekühlt noch besser.
- Auch die Birne kann mal gut am Vortag pochieren – dann zieht das Gewürzaroma so richtig durch.
- Den Kuchen kann man gut einfrieren. Im Kühlschrank ist er gut verpackt 3-4 Tage haltbar.
- Eine größere Menge Birnen pochieren – im Sud halten sich einige Tage gut abgedeckt im Kühlschrank und schmecken auch toll zu Pudding oder Eis.
- Man kann die Birnen auch länger haltbar machen, indem man sie kochend heiß in sterile Einmachgläser abfüllt.

## Gedeckter Apfelkuchen

Dieser extra apfelige Apfelkuchen ist ein Evergreen der heimischen Backkultur und das völlig zurecht! Oben und unten ein feiner Mürbeteig, in der Mitte dann die fruchtige Füllung, die Theresa Knipschild gern mit Apfelsaft zubereitet – oder aber mit Weißwein. Das bringt einen besonderen geschmacklichen Kick auf die Kaffeetafel. Und noch etwas müssten Sie selbst entscheiden: Rosinen oder keine Rosinen?



### Zutaten für eine Springform (26 cm Durchmesser):

#### Für den Mürbeteig:

- 400 g Mehl und mehr für die Arbeitsfläche
- 200 g Butter, kalt und mehr zum Einfetten der Form
- 130 g Puderzucker
- 1 Ei
- ½ TL Zimt
- 3 Prisen Salz
- 1 EL Paniermehl für die Form

#### Für die Apfelfüllung:

- 1,5 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
- 1 Zitrone
- 100 g Rosinen (nach Geschmack)
- kochendes Wasser zum Einweichen und nach Belieben Amaretto oder braunen Rum
- 150 g Zucker

- 50 ml Wasser
- 250 ml Weißwein oder Apfelsaft
- 50 g Stärke
- ½ TL Vanillemark
- 2 TL Zimt, gemahlen

### Für die Glasur:

- 100 g Puderzucker
- 1-2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

### Zubereitung:

- Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Ei, Zimt und Salz einen **Mürbeteig** kneten – am besten mit den Händen, denn durch die Körperwärme verbindet sich die Butter besonders gut mit den restlichen Zutaten.
- Nicht zu lange kneten! Sobald der Teig gleichmäßig ist, wird er zu einer kompakten Kugel geformt und in Frischhaltefolie gewickelt. Teig für min. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Ein Stück Backpapier in eine Springform „einklemmen“, sodass es den Boden straff bedeckt. Den Rand der Form mit Butter einfetten und mit Paniermehl bestreuen.
- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Durchgekühlte Teigkugel in 3 gleichgroße Stücke aufteilen.
- Ein Stück Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle rund ausrollen – Durchmesser passend zur Form, also ca. 26 cm. Den Boden der Backform mit dem Teig auslegen.
- Ein Stück Teig für den Rand zu einem ca. 4 cm breiten Streifen ausrollen. Den Rand der Form mit dem Teigstreifen auskleiden, dabei gut an den Boden andrücken.
- Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und 12-15 Minuten vorbacken, bis er goldbraun ist. Das klingt zwar nach Mehraufwand, ist aber wichtig, damit er später knusprig bleibt und nicht aufweicht.
- Das letzte Teigstück für den „Deckel“ dünn ausrollen und dann in die gewünschte Form schneiden – für ein Gitter z.B. in dünne Streifen. Man kann auch diverse Formen wie Kreise ausstechen. Oder aber man legt später eine kompakte Teigplatte oben auf, diese muss aber ebenfalls mit einer Gabel eingestochen werden. Die vorbereiteten Teigstücke mit Folie abdecken und bis zur Verwendung kaltstellen.
  
- In der Zwischenzeit die **Apfelfüllung** zubereiten. Dafür die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.
- Rosinen in heißem Wasser einweichen oder nach Belieben in Amaretto oder braunem Rum.

- Zucker und Wasser in einen kleinen Topf mischen und kräftig köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet und der Zucker karamellisiert.
- Den Karamell mit 200 ml Weißwein oder Apfelsaft ablöschen, alles gut verrühren und heiß werden lassen.
- Stärke mit der restlichen Flüssigkeit (50 ml Wein oder Apfelsaft) klümpchenfrei anrühren und zur heißen Karamellmischung geben. Alles aufkochen, bis eine Art Pudding entsteht.
- Vanillemark, Zimt und abgegossene Rosinen hinzufügen.
- Die noch heiße Masse über die Apfelspalten geben und alles gut mischen, 2 Minuten ziehen lassen.
- Den vorgebackenen Mürbeteigboden aus dem Ofen nehmen, die Apfelfüllung darauf verteilen und leicht andrücken.
- Teig für den „Deckel“ aus dem Kühlschrank nehmen und auf die Apfelmasse legen – z.B. als Gitter. Wo es möglich ist, am vorgebackenen Teigrand festdrücken.
- Apfelkuchen bei 170 °C Umluft ca. 50 Minuten backen. Dann abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten.
- **Für die Glasur** den Puderzucker sieben und mit 1-2 EL Zitronensaft glattrühren. Den abgekühlten Kuchen mit dem Zuckerguss bepinseln. Alternativ einfach mit dem Puderzucker bestäuben.

**Tipp für den Rand:** Dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit gerösteten, gehobelten Mandeln ummanteln.