Käsekuchen auch ohne Quark (Springform 26 cm)

Da Quark in Thailand kaum erhältlich ist, hier eine Ersatzlösung. Das Rezept funktioniert selbstverständlich auch mit Quark. Die verwendeten Aromen sind im Einzelhandel erhältlich. Die Mengenangaben der Aromen beziehen sich nicht auf die in Deutschland üblichen Glasröhrchen, sondern auf die in Thailand erhältlichen Aromen in kleinen Flaschen. Ein Teelöffel Zitronenaroma „Lemon Extract“ entspricht ca. der Schale einer geriebenen Zitrone. Ein Teelöffel Vanillearoma „Vanilla flavor“ entspricht ca. einer Tüte Vanillezucker.

Zutaten für Teig

300 g Weizenmehl „All Purpose Flour“ (Type 550)
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
150 g weiche Butter
50 g Zucker
1 Teelöffel Vanillearoma oder 1 Tütchen Vanillezucker
1 Ei

Zutaten für die „Quarkmasse“

450 g saure Sahne „Sour Cream“ und 450 g Joghurt oder aber 900 g Quark
6 kleine Eier (Größe 3 oder 4)
100 g Zucker
¾ Teelöffel Zitronenaroma „Pure Lemon Extract“ oder geriebene Zitronenschale
1 Tüte Käsekuchenhilfe oder 75 g Speisestärke „Potato Starch“ oder „Corn Starch“
1 kleine Dose Mandarinen oder 220 g Rosinen

Vorbereitung

1. Mandarinen/Pfirsiche im Sieb abtropfen lassen
2. Backofen rechtzeitig auf 160 °C Umluft vorheizen

Zubereitung Teig

3. Weiche Butter, Zucker, Ei und Vanillearoma mit Rührbesen verrühren
4. Mehl und Backpulver vermischen und zugeben
5. Masse mit Knethaken auf Stufe 1 kurz verkneten (ergibt eine sehr krümelige Masse)
6. Teig zu einer Kugel zusammendrücken
7. In Plastikfolie wickeln und 30 Min. in den Kühlschrank geben
8. Teig in Springform geben, andrücken und am Rand dünn hochziehen
9. Teigboden vielfach mit einer Gabel einstechen

Zubereitung „Quark“-Füllung

10. Eier und Zucker mit Rührbesen schaumig schlagen
11. Speisestärke/Käsekuchenhilfe mit etwas Joghurt oder Quark verrühren und zugeben
12. Restlichen Joghurt, Quark bzw. saure Sahne unterrühren
13. Zitronenaroma mit Rührbesen unterrühren
14. Quarkmasse in Springform füllen
15. Mandarinen auf Oberfläche gleichmäßig verteilen
    - oder alternativ Rosinen unter die Masse geben -

Backen

16. Kuchen bei 160 °C Umluft auf mittlerer Schiene ca. 75 Minuten backen
17. Nach 40 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird
18. Kuchen abkühlen lassen
19. Kuchen über Nacht im Kühlschrank kalt stellen
20. Springform leicht offnen und mit Messer vom Rand und Boden lösen

– Die Quarkmasse wird erst im Kühlschrank richtig fest! –