

Die 12 besten Käsekuchen-Rezepte

des



entlang der bayerischen Alpenkette

Bayerischer Bauernverband
Max-Joseph-Straße 9
80333 München
Kontakt@BayerischerBauernVerband.de



Omas Käsekuchen

Mürbteig:

200 g Mehl
75 g Zucker
100 g Butter
1 Ei
1 Teel. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

Mürbteig aus den Zutaten herstellen, in eine Springform mit 28,0 cm Durchmesser geben, Rand halb andrücken.

Quarkmasse:

1 kg Quark (festeren)
2 Pck. Vanillepudding
4 Eier
200 g Zucker
etwas Zitrone

Vanillepudding in einer Schüssel mit etwas Milch anquirlen, alle Zutaten miteinander verrühren.

¼ l Sahne

Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse heben und auf den Kuchen streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad gut 60-70 Min. backen.

In der Form auskühlen lassen. Sollte der Kuchen während des Backens zu braun werden, sofort mit Backpapier abdecken. (nach ca. 50 Min.)

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Berchtesgadener Land
von Johanna Hunklinger aus Bad Reichenhall/Marzoll



Bayerischer
BauernVerband



Bienenstich-Käsekuchen

Zutaten:

200 g Butter
225 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Puddingpulver „Vanille“
135 g Zucker
100 g Sahne
250 g Mehl
1 Schale unbehandelte Zitrone
4 Eier (Größe M)
750 g Magerquark
100 g Butter
2 EL Honig
60 g Mandelblättchen

Zubereitung:

100 g Butter, Mehl, 75 g Zucker, Zitronenschale, 1 Pr. Vanillin-Zucker, 1 Ei und Salz vermengen und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig ausrollen, in einer Springform auslegen und Teig am Rand hochziehen.

100 g Butter, 150 Zucker und 1 Pck. Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Restliche Eier trennen und Eigelb nacheinander mit Quark, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben.

In die Springform geben und glatt streichen.

Bei 175 Grad ca. 40 Min. backen.

Butter, 100 g Zucker, Honig und Sahne aufkochen, ca. 5 Min. köcheln. Mandeln unterrühren und auf dem Kuchen verteilen, weitere 20 Min. backen.

35 g Zucker schmelzen, Alufolie mit Öl bestreichen. Karamell mit einer Gabel in Fäden über die Folie ziehen. Karamell kalt in Stücke brechen, Kuchen damit verzieren.

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Traunstein
von Irina Esterbauer aus Kienberg



Bayerischer
Bauernverband



Faule-Weiber-Kuchen

Teig:

200 g Mehl
75 g Zucker
1 Ei
75 g Margarine
1 TL Backpulver

zu einem Mürbteig verarbeiten, ausrollen und eine Springform damit auskleiden. Kühl stellen.

Quarkmasse:

500 g Quark
2 Eier
140 g Zucker
1 Pckg. Vanillepuddingpulver
½ Becher Sauerrahm
½ Tasse Öl
1½ Tasse Milch

Alles zusammenrühren und unter die Quarkmasse heben. Die Masse auf den Mürbteig geben.

1 Dose Mandarinen darauf verteilen.

Bei ca. 180 °C ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Mit 1 Packung klarem Tortenguss überziehen.

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Rosenheim
von Sabine Gaßner aus Bruckmühl/Götting





Goldtröpfchen-Torte

Mürbteig:

250 g Mehl
75 g Zucker
Messerspitze Salz
2 gestr. Teel. Backpulver
1 Ei
175 g Butter

Topfenfülle:

750 g Topfen
150 g Zucker
3 Eigelb
1 ½ Päckchen Sahne- oder Vanillepudding
Saft einer Zitrone
125 g zerlassene Butter
½ l Milch
alles miteinander mit einem Rührgerät verrühren.

Springform von 28 cm Durchmesser mit $\frac{2}{3}$ des Mürbteiges auslegen, $\frac{1}{3}$ für Rand (2 cm) hernehmen. Topfenfülle auf dem Boden verteilen.

Backzeit etwa 1 Std. bei 175 Grad Ober-/Unterhitze oder 150 Grad Umluft

Baiserhaube:

3 Eiweiß
150 g Zucker

Eiweiß schnittfest schlagen, dann Zucker hinzugeben und weiterschlagen bis Baiser glänzt. Dann auf gebackenem Kuchen verteilen und nochmals 15 bis 20 Min. auf 150 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Aus dem Backrohr nehmen und in den Baiser Löcher mit einer Stricknadel stechen, damit sich Goldtröpfchen bilden, dauert ein paar Stunden.

Kuchen kann 1 Tag vor Verzehr hergestellt werden.

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Miesbach
von Bernadette Silbernagl aus Fischbachau



Bayerischer
BauernVerband



Quarkkuchen mit Mandarinen

Mürbteig:

400 g Mehl
200 g Zucker
100 g Butter
2 Eier
2 Teel. Backpulver

Belag:

1 kg Magerquark
250 g Zucker
2 Tassen saure Sahne
1 Tasse Öl
1 Tasse Milch
4 Eier
2 Pck. Vanillesoßenpulver
2 Dosen Mandarinen
1 Pck. Tortenguss weiß

Zubereitung:

Den Mürbteig rasch zusammenkneten, in die Fettpfanne auswellen und Rand hochdrücken.

Für den Belag alle Zutaten miteinander verrühren, auf den Mürbteigboden gießen und mit Mandarinen belegen.

Den Kuchen ca. 1 Stunde bei 170 Grad backen.

Den Tortenguss mit dem Mandarinsaft aufkochen und über den noch warmen fertigen Kuchen verteilen. Gut auskühlen lassen.

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Bad Tölz
von Rosi Hinterholzer aus Wackersberg



Bayerischer
BauernVerband



Zebrakäsekuchen

Teig:

200 g Mehl
100 g Butter
1 Ei
65 g Zucker
1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen in eine Springform geben und den Rand ca. 2 cm hochziehen. Dann mehrmals mit einer Gabel einstechen und in den Kühlschrank stellen und dort belassen bis die Füllung fertiggestellt ist.

Füllung:

1 kg Quark
3 Eier
1 Päckchen Vanillepudding
1 Becher Sahne
½ Tasse Öl
180 g Zucker

Die angegebenen Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren; ca. 5 Minuten, damit der Zucker nicht mehr knistert. Dann die Menge in zwei Hälften teilen.

3 EL Kakao oder Nutella
evtl. Eierlikör

Die eine Hälfte mit 3 EL Kakao oder Nutella vermischen, sodass ein dunkler Teig entsteht. Die andere Hälfte je nach Belieben etwas mit Eierlikör verfeinern.

Dann die Springform aus dem Kühlschrank nehmen: Zuerst wird ein EL heller Teig in die Mitte der Springform gegeben, direkt darauf einen EL dunkler Teig und darauf wiederum einen EL hellen Teig usw., bis kein Teig mehr übrig ist.

Somit entsteht - wie es im Titel heißt - ein Zebramuster.

Den Kuchen nun im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 70 Minuten backen. Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und genießen.

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Starnberg
von Elisabeth Vogl aus Tutzing



Bayerischer
BauernVerband



Himbeer-Käsekuchen

Boden:

250 g Mehl
125 g Butter
90 g Zucker
1 Ei
1 Pr. Salz
3 EL Himbeerkonfitüre

Füllung:

500 g Quark (20 %)
80 g Zucker
200 g Sahne
5 Eier
1 Pr. Salz
250 g Himbeeren (püriert)

Zubereitung:

Teig anrühren und eine Stunde in Folie gewickelt im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Kuchenform fetten. Boden und Rand (2/3, 1/3) einlegen.

Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen und 5 bis 10 Minuten vorbacken. Aus dem Ofen nehmen und Boden mit Konfitüre bestreichen.

Quarkmasse mit Zucker, Salz, Sahne und Eiern verrühren und einfüllen.

Pürierte, am besten passierte Himbeeren, löffelweise auf dem Quark verteilen, sodass die Masse marmoriert ist.

Kuchen 65-70 Minuten bei 170 Grad fertig backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Garmisch Partenkirchen
von Barbara Raggl aus Oberammergau



Bayerischer
BauernVerband



Birnen-Käsekuchen mit Streusel

Zutaten:

1 kg feste Birnen
400 ml Rotwein
225 g Zucker
1 Teel. Zimt
abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone
400 g Mehl
250 g Butter
2 EL Kakao
500 g Magerquark
250 g Schmand
6 Eier
1 Pck. Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Birnen schälen und in Stücke schneiden. Mit dem Rotwein, 25 g Zucker, Zimt, abgeriebene Schale und Saft aufkochen. Fünf Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen, in einem Sieb abgießen.

Mehl, Butter und 125 g Zucker zu Streuseln verkneten. Die Menge halbieren und unter eine Hälfte den Kakao kneten. Für den Boden ca. 2/3 vom Streuselteig verwenden. Zuerst den hellen, dann den dunklen Streuselteig auf den Boden einer Springform fest andrücken.

Die Eier mit Quark, Schmand, Puddingpulver und den restlichen 75 g Zucker verrühren. 4 EL der Quarkmasse auf den Boden streichen, die abgetropften Birnenstücke darauf legen und mit der restlichen Masse bedecken.

Backzeit: 40 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze oder 180 Grad bei Umluft, dann die restlichen Streusel darüber geben und weitere 20 Minuten backen.

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Weilheim-Schongau
von Maria Pfeiffer aus Prem



**Bayerischer
BauernVerband**



Käsekuchen

Mürbteig:

300 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker
1 Eigelb
1 Tropfen Backöl Zitrone
1 Pck. Vanillinzucker

Quarkmasse:

1 kg Magerquark
5 Eier getrennt
2 Pck. Vanillepuddingpulver
125 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 Becher Sahne

Mürbteig:

Alle Zutaten zügig miteinander zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen. Einen Teil des Mürbteiges zu einem Boden ausrollen, in eine Springform (28 cm) geben, mit der Gabel einstechen und bei ca. 180 Grad hellbraun backen. Mit einem weiteren Teil des Mürbteigs eine Rolle formen und diese gleichmäßig auf den Rand des gebackenen Mürbteigbodens aufsetzen.

Quarkmasse:

Das Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillezucker unterrühren. Eigelb zufügen. Magerquark und Vanillepuddingpulver unterrühren. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben (nicht rühren).

Die Quarkmasse in den Mürbteig einfüllen und glatt streichen. Mit einem Teigrad den überstehenden Mürbteigrand abschneiden. Bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Den Käsekuchen bei leicht geöffneter Backofentür abkühlen lassen. Den kalten Käsekuchen mit Traubenzucker oder Puderzucker bestäuben.

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Landsberg am Lech
von Helga Welzmilller aus Weil



Bayerischer
Bauernverband



Goldtränchenkuchen

Teig:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Zucker
75 g Butter
1 Ei
1 Prise Salz

Quarkmasse:

3 Eigelb
750 g Magerquark
150 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1/2 Pck. Vanillepudding
Saft einer Zitrone
1/2 l Milch
150 ml Rapsöl

Baiser:

3 Eiweiß
100 g Zucker

Zubereitung:

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen und kühl stellen. 2/3 des Teiges als Boden in einer gefetteten Springform ausrollen und aus dem Rest einen 4 cm hohen Rand formen.

Für die Quarkmasse alle Zutaten mit dem Handrührgerät verrühren (dünnflüssige Masse), auf den Teig streichen und im vorgeheizten Ofen backen.

Eiweiß steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen, nach ca. 45 Min. auf den Kuchen streichen und nochmals 20 Min. backen. Danach mit der Gabel einige Male einstechen, damit sich die Goldtränchen bilden.

Temperatur: 180/150 Grad

Backzeit: 45/20 Min.

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Neuburg-Schrobenhausen von Angela Rehm aus Riedensheim



Bayerischer
BauernVerband



Käsekuchen mit Baiser

Mürbteig:

75 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

500 g Quark
100 g Zucker
8 EL Öl
400 ml Milch
1 Pck. Sahnepudding
3 Eigelb

Baiser:

3 Eiweiß
100 g Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten und kühlen. Den Mürbteig in die Tortenform geben und einen Rand hochdrücken.

Für die Füllung alle Zutaten verrühren und in die Springform gießen.

45 Minuten backen.

Kurz vor Ende der Backzeit 3 Eiweiß mit 100 g Zucker zu einem Baiser schlagen. Auf die fast fertig gebackene Käsemasse den Baiser streichen und ca. 15 bis 20 Minuten überbacken (leichte Bräunung).

Backzeit:

ohne Baiser 45 Minuten bei 180 Grad
mit Baiser weitere 15 bis 20 Minuten

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Ostallgäu
von Carina Hösle aus Rieden



Bayerischer
BauernVerband



Käsekuchen mit getrockneten Aprikosen

Mürbteig:

65 g Butter
65 g Zucker
200 g Mehl
1 Ei
1 Teel. Backpulver

Füllung:

750 g Quark (40%ig)
200 g Zucker
1 Pck. Bourbonvanillezucker
1 Pck. Vanille-Pudding Dr. Oetker Gala
125 ml Öl
100 ml Orangenlikör (40%ig)
500 ml Milch
Saft von 1 Zitrone
3 Eier (Eigelb/Eiweiß trennen)

Zubereitung:

Mürbteig in einer Springform (28 cm) ausrollen mit leichtem Rand.
1 Päckchen getrocknete Aprikosen auslegen.
Die fertig gerührte Quarkmasse bis auf den Eischnee darauf verteilen.

Bei 175 Grad 75-90 Min. backen.

Aus Eiweiß und Zucker Baisermasse herstellen. Auf den Kuchen streichen oder spritzen, nochmals kurz backen.

Sieger-Rezept des Käsekuchen-Wettbewerbs im Landkreis Oberallgäu
von Erika Klotz aus Dietmannsried