

Weißer Kaffee-Käsekuchen mit Krokant

Quelle: <https://www.zungenzirkus.de/weisser-kaffee-kaesekuchen-himbeeren-krokant/>

Zutaten

Mürbeteig

- 240 g Mehl
- 110 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei

Mandelkrokant

- 100 g Mandeln, gehobelt
- 80 g Zucker
- 1 gute Prise Salz

Quarkmasse

- 750 g Magerquark
- 140 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Pck Vanillepuddingpulver
- ca. 350 ml Milch
- 150 ml Öl, geschmacksneutral
- 5 EL Kaffeebohnen
- 10 g Stärke
- 100-150 g frische Himbeeren

Zubereitung

Vorbereitung Quarkmasse

300 ml Milch in einem Topf mit Kaffeebohnen einmal aufkochen lassen. Topf von der Herdplatte ziehen und mit einem Deckel schließen. Für 1 Stunde ziehen lassen.

Mürbeteig

Mehl und Zucker in einer Schüssel vermengen. Butter in kleinen Stücken und das Ei hinzugeben und erst mit den Fingerspitzen zu lockeren Streusel verreiben. Dann zu einem glatten Teig verkneten.

Zwischen 2 Bögen Backpapier ausrollen und eine gefettete 24er Springform komplett mit dem Teig bis zum oberen Rand auskleiden. Den Boden ein paar Mal mit einer Gabel einstechen. Für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Quarkmasse

Zuerst den Backofen auf 175 ° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die aromatisierte Milch abgießen. Es werden 300 ml benötigt. Falls es etwas weniger ist, einfach mit Milch auffüllen.

Quark, Zucker, Puddingpulver, Stärke und Eier in einer Schüssel verrühren. Öl und aromatisierte Milch hinzufügen und einrühren. Quarkmasse auf den Mürbeteig gießen. Himbeeren darauf verteilen und mit einem Gabel oder Löffel die Beeren ein wenig untertauchen, damit nicht alle an der Oberfläche schwimmen.

Für ca. 70 Minuten backen. Hinweis: Sollte die Oberfläche zum Ende der Backzeit zu dunkel werden, mit einem Stück Alufolie abdecken. Beim Herausholen ist der Kaffee-Käsekuchen nicht komplett fest! Die Quarkmasse in der Mitte bewegt sich noch leicht, das ist normal! In der Springform auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Sobald er nur noch warm und schon gefestigt ist, kann der Formrand weggenommen werden.

Mandelkrokant

Zuerst einen Bogen Backpapier bereit legen, auf dem das heiße (wirklich extrem heiße!!) Mandelkrokant im Anschluss abgelegt werden kann.

Zucker in einer großen, schweren Pfanne mit dickem Boden bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Sobald sich der flüssige Zucker goldbraun färbt können die gehobelten Mandeln und Salz hinzugegeben werden. Kurz durchrühren und in Portionen auf dem Backpapier verteilen.

Auskühlen lassen. Evtl in kleinere Stücke brechen oder schneiden.

Fertigstellung

Mit einem Messer die Kuchenstücke auf der Oberfläche des Käsekuchens markieren.

Das Mandelkrokant kurz vor dem Servieren auf dem Käsekuchen verteilen. Das Krokant möglichst so auflegen, dass es nicht auf den Markierungen liegt. Grund hierfür: Das Mandelkrokant ist recht kross und lässt sich schlecht auf dem Kuchen schneiden. Man würde es eher durch die Quarkfüllung hindurchdrücken, was weniger hübsch aussähe.