

Göttlicher Käsekuchen

Heute zaubern wir einen köstlichen No-Bake-Käsekuchen aus Quarkteig auf einem Pumpernickelboden. Wie servieren ihn ganz typisch mit Kirschkompott und Pumpernickelkrokant.



Die Mengenangaben des Rezeptes sind zugeschnitten auf eine Kuchenform mit 18 cm Durchmesser.

Zutaten für den Käsekuchenboden:

- 125 g Pumpernickel
- 25 g Zucker
- 50 g Butter, geschmolzen

Zutaten für die Käsekuchenmasse:

- 20 g Agar Agar (oder 6 EL gemahlene Gelatine)
- 150 ml Milch
- 400 g Quark, 40%
- 90 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- 250 ml Sahne

Zutaten für das Kirschkompott:

- 1 ½ EL Zucker
- 150 ml Kirschsafte
- 400 g abgetropfte Sauerkirschen
- 3 TL Speisestärke

Zutaten für das Pumpernickelkrokant:

- 50 g Pumpernickel
- 50 g Puderzucker

Besondere Utensilien:

- Springform von 18 cm Durchmesser
- Multizerkleinerer

Zubereitung:

- Springform mit Backpapier auslegen.
- Für den Käsekuchenboden Pumpernickel im Multizerkleinerer zu feinen Bröseln verarbeiten. In einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis die Brösel duften.
- Zucker und Butter unterrühren, Masse in die Springform geben und gleichmäßig festdrücken. Abkühlen lassen.
- Für die Käsekuchenmasse Agar Agar und Milch in einem kleinen Topf verrühren, unter Rühren aufkochen und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale gut verrühren. 250 ml Sahne steif schlagen.
- Agar-Agar-Mischung in die Quarkmasse rühren. Sahne unterziehen und auf den Pumpernickelboden gießen. Glattstreichen und im Kühlschrank drei Stunden durchkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit für das Kirschkompott den Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und karamellisieren lassen, bis er appetitlich bernsteinfarben ist.
- Mit dem Kirschsafte ablöschen. Speisestärke in etwas Wasser anrühren, in den Saft rühren und unter Rühren kochen lassen, bis die Stärke bindet, etwa eine Minute. Kirschen dazugeben und das Kompott abkühlen lassen.
- Für das Pumpernickelkrokant Pumpernickel im Multizerkleinerer zu feinen Bröseln verarbeiten. In einer Pfanne ohne Fett anrösten, bis die Brösel duften.
- Puderzucker darüberstreuen, unterrühren und karamellisieren lassen. Auf einen mit einem Stück Backpapier ausgelegten Teller geben, möglichst glattstreichen und auskühlen lassen.
- Sobald das Pumpernickelkrokant abgekühlt und ausgehärtet ist mit einem großen Messer hacken.

- Göttlichen Käsekuchen aus der Form lösen und auf eine Servierplatte geben. Kirschkompott darüber gießen, mit Pumpernickelkrokant bestreuen und sofort servieren – **Mahlzeit!**