



Würziger Käsekuchen mit Quark-Käse-Füllung



Zutaten

Menge	
50 g	Butter
	Chilipulver
150 g	Quark
¼	Wirsing
200 ml	Sahne
100 g	Quark
3 EL	Öl
1	rote Zwiebel
	Muskat
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
5	Eier
400 g	Crème fraîche
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gerieben
125 g	gewürfelter Speck
1 Topf	Kresse
70 g	weiche Butter
80 g	Walnüsse
2 EL	Speisestärke
150 g	Bergkäse

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 1 Std. Backzeit

pro Portion: 3241 kJ, 774 kcal, 34,9 g Kohlenhydrate, 24,3 g Eiweiß, 61,2 g Fett, 273 mg Cholesterin, 2,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Der süße Klassiker mal ganz anders: Wir zeigen dir, wie du einen leckeren herzhaften Käsekuchen mit Wirsing, Speck und würzigem Bergkäse ganz einfach selber machen kannst! Für unseren herzhaften Käsekuchen haben wir uns für eine Füllung aus Wirsing, Speck und Zwiebeln entschieden. Das Ganze wird dann natürlich noch mit einer extra Portion Käse, Quark, Crème fraîche und Eiern vermengt. Ein leckeres Topping darf bei unserem herzhaften Käsekuchen natürlich auch nicht fehlen! Deshalb toppen wir unseren herzhaften Käsekuchen noch mit einer Mischung aus Walnüssen und frischer Kresse. Das Beste aber an unserem Käsekuchen ist, dass du ihn ganz easy mit deinem Lieblingsgemüse füllen kannst. Probiere unseren herzhaften Käsekuchen unbedingt einmal aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst machst du die Füllung. Dazu den Wirsing vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel halbieren und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Anschließend den Speck in 1 EL Butter anbraten. Danach gibst du den Wirsing und die Zwiebeln dazu und schmorst alles, bis der Kohl zusammengefallen ist. Dann mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du den Teig machen. Dazu zuerst das Mehl und Backpulver vermischen und dann zusammen mit 100 g Quark, 50 g Butter, dem Öl, einem TL Salz und einem Ei kurz zu einem Teig verkneten. Diesen ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Mit den Fingern einen Rand hochziehen. Den Backofen heizt du auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vor.

Step 3:

Nun reibst du den Käse. Dann 150 g Quark, Crème fraîche, Sahne, 4 Eier, Speisestärke und Käse vermischen und alles gut mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Dann die Wirsing-Masse unterheben und alles in die Springform füllen. Die Walnüsse mit den Händen etwas zerbröseln, aufstreuen und den Käsekuchen für ca. 1 Stunde backen lassen. Falls er zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken. Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen und zum Servieren mit Kresse bestreuen