



## Sonntagskuchen

Roman Schäfer

Freitag, 13.06.2025

Heidelbeer-Käsekuchen mit Swirl

Für 12 Stücke

### Zutaten

#### Für den Mürbeteig:

180 g Butter  
90 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
etwas fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
2 Eigelb (Größe M)  
300 g Weizenmehl (Type 405)

#### Für die Füllung:

280 g frische Heidelbeeren  
70 g Löffelbiskuits

#### Für die Käsekuchenmasse:

500 g Magerquark  
160 g Zucker  
4 Eier (getrennt, Größe M)  
40 g Weizenstärke  
260 g Milch  
1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale  
Mark einer halben Vanilleschote  
etwas Salz

#### Außerdem:

Springform (Ø 28 cm)  
weiche Butter für die Form  
Kuchenrolle/Teigrolle  
kleines Wellenschliffmesser  
Puderzucker zum Bestäuben

### Zubereitung:

1. Eine Springform (Ø 28 cm) dünn fetten.
2. **Für den Mürbeteig** Butter, Puderzucker, 1 Prise Salz und die Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers glatt kneten.
3. Eigelb nacheinander unterarbeiten. Das Mehl nur kurz unterkneten, so dass man das Mehl nicht mehr sieht. Nicht zu lange kneten. Den Mürbeteig mindestens 30 Minuten kaltstellen.  
**Romans Tipp:** Den Teig dünn auf eine Platte (oder einen Essteller) abgedeckt flach drücken, so kühlt er schneller durch.
4. Den gekühlten Mürbeteig nur kurz durchkneten, so dass er geschmeidig ist. Teig rund etwa 5 mm dick (Ø 34 cm) ausrollen und in die vorbereitete Springform legen. **Romans Tipp:** Beim Auslegen der Form darauf achten, dass am Boden oder den unteren Kanten am Rand keine Luftblasen entstehen.
5. **Für die Füllung** die Heidelbeeren abbrausen und trockentupfen.
6. Löffelbiskuits im Blitzhacker fein zerkleinern und auf dem Teig in der Form verteilen. 250 g Heidelbeeren darauf geben.



7. Restliche Heidelbeeren in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren und beiseitestellen.
8. Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. **Für die Käsekuchenmasse** Quark, 80 g Zucker, Eigelb, Stärke, Milch, Zitronenschale und Vanillemark in eine große Schüssel geben und von Hand mit einem Schneebesen glattrühren.
10. Eiweiße, 80 g Zucker und 1 gestrichenen TL Salz in eine große Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem stabilen Eischnee schlagen.  
**Romans Tipp:** Den Eischnee nur so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, sonst wird er flockig und lässt sich nicht mehr gut unterheben.
11. Den Eischnee mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse heben.
12. 50 g der Käsekuchenmasse mit dem Heidelbeerpüree verrühren.
13. Restliche Käsekuchenmasse in die Form füllen.
14. Heidelbeer-Käsekuchenmasse mit einem Löffel in dünnen Streifen auf der Kuchen-Oberfläche verteilen und mit einer Gabel oder einem Löffelstiel noch einmal nachziehen.
15. Den Käsekuchen im heißen Ofen in der Form auf dem Rost im unteren Ofendrittel 15 Minuten anbacken. **Romans Tipp:** Der Kuchen soll leicht aufgehen und der Rand beginnen zu bräunen.
16. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren.
17. Den Kuchen herausnehmen und waagrecht mit einem kleinen Wellenschliffmesser, dass in Wasser getaucht wurde, etwa 2 cm tief einschneiden. **Romans Tipp:** An dieser Stelle reißt der Kuchen dann immer auf und die Oberfläche bleibt so schön glatt und ohne Risse.
18. Den Kuchen direkt für etwa 10-12 Minuten weiter backen.
19. Sobald die Käsekuchenmasse leicht hochgekommen ist, den Kuchen aus dem Ofen holen für etwa 10 Minuten abkühlen lassen, so dass die Masse sich leicht setzt.
20. Diesen Vorgang 10 bis 12 Minuten weiterbacken, dann wieder 10 Minuten abkühlen lassen, drei bis viermal wiederholen bis der Kuchen durchgebacken ist. **Romans Tipps:** Ohne die Abkühlzeiten dauert das Backen 50-60 Minuten. Um zu prüfen, ob die Käsekuchenmasse durchgebacken ist, machen Sie am besten eine Stäbchenprobe. Wenn der Kuchen auf der mittleren Schiene gebacken wird und man in die oberste Schiene ein flaches Backblech schiebt, bräunt der Kuchen an der Oberseite weniger stark und das Swirl-Muster kommt später schöner zur Geltung.
21. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Mit einer Teigkarte vorsichtig am Innenrand der Form entlangfahren, sodass nichts mehr vom Mürbeteig an der Form haftet. Ein Kuchengitter auf den Kuchen legen und diesen stürzen. Springformrand und Boden entfernen und den Kuchen kopfüber vollständig auskühlen lassen. Dadurch fällt der Kuchen nicht in sich zusammen.
22. Eine Tortenplatte auf die Bodenseite des Kuchens legen, diesen nochmal drehen, so dass das Gitter jetzt wieder oben liegt. Gitter entfernen und den Rand mit Puderzucker bestauben.  
**Romans Tipp:** Da der Kuchen gebacken ist, muss er nicht gekühlt werden. Leicht gekühlt schmeckt er dennoch am besten.