

Rezept

Käsekuchen mit Dattel-Salz-Karamell

Ein Rezept von Käsekuchen mit Dattel-Salz-Karamell, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Kuchen

90 g Vollkorn-Dinkelmehl	15 g gemahlene Haselnusskerne
20 g Kokosblütenzucker	2 Msp. gemahlene Vanille
40 g weiche Butter	3 Eier (M)
250 g Quark (20 % Fett)	1 EL Speisestärke
100 g Sahne	

Für das Dattel-Salz-Karamell

100 g Medjool-Datteln (entsteint)	50 ml Mandeldrink (ohne Zuckerzusatz)
1 TL Fleur de Sel	1 Msp. gemahlene Vanille

Ausserdem

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 13 g F, 9 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten.
2. Für den Boden in einer Schüssel Mehl, Haselnüsse, 10 g Kokosblütenzucker, 1 Msp. Vanille, Butter und 1 Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Den Boden in die Form drücken, dabei einen Rand ca. 6 cm hochziehen.
3. Für die Füllung in einer Schüssel Quark, restliche 2 Eier, die restlichen 10 g Kokosblütenzucker, restliche Vanille (1 Msp.) und Speisestärke mit den Rührbesen des Handrührgeräts glatt verrühren. In einer weiteren Schüssel die Sahne mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Die Füllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
4. Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 45 Min. backen. Dann den Backofen ausschalten und den Kuchen weitere 15 Min. bei geschlossener Tür ziehen lassen (sonst fällt er zusammen). Den Kuchen herausnehmen und mindestens 2 Std. in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen.

5. Inzwischen für das Dattel-Salz-Karamell die Datteln in kleine Stücke schneiden, zusammen mit dem Mandeldrink, Fleur de Sel und der Vanille in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Karamell vor dem Servieren gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.