

Rezept

Oriental Cheesecake - Käsekuchen auf türkische Art

Ein Rezept von Oriental Cheesecake - Käsekuchen auf türkische Art, am 28.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

| | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| 100 g weiche Butter | 80 g Zucker |
| 50 g Tahin | 1 TL Zimtpulver |
| 1 TL Rosenwasser | 1 Pck. Vanillezucker |
| 220 g Weizenmehl (Type 405) | |

Für die Käsemasse:

| | |
|--|-----------------------------------|
| 400 g Quark (Magerquark oder 20 % Fettanteil) | 400 g Doppelrahmfrischkäse |
| 4 Eier (S) | 150 g Zucker |
| 1 kleine Bio-Zitrone | 200 g Crème fraîche |
| 4 EL Zucker | |

Außerdem:

| | |
|----------------------|-------------------------|
| Springform (Ø 26 cm) | Backpapier für die Form |
|----------------------|-------------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kuchen (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Umluft 135°) vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier belegen. Für den Teig die Butter und den Zucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Dann Tahin, Zimtpulver, Rosenwasser und Vanillezucker unterrühren, anschließend nach und nach das Mehl zugeben. Den Teig mit den Händen glatt kneten und in die Springform zu einem Kuchenboden drücken.
2. Für die Käsemasse Quark und Frischkäse glatt rühren. Eier und Zucker gründlich unterschlagen. Die Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale in die Quarkcreme reiben. Dann die Zitrone halbieren, den Saft aus einer Hälfte auspressen und unterrühren. (Die übrige Zitronenhälfte anderweitig verwenden.) Die Creme auf dem Kuchenboden verteilen.
3. Den Cheesecake im heißen Ofen (Mitte) 50 Min. backen. Inzwischen die Crème fraîche mit dem Rohrzucker verrühren. Nach 50 Min. Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit der Crème fraîche bestreichen. Den Kuchen im heißen Ofen (Mitte) 15-20 Min. weiterbacken, bis die Crème-fraîche-Schicht fest geworden ist, dann herausnehmen, vollständig auskühlen lassen und erst dann aus der Form lösen.