



# Herzhafter Käsekuchen

Zeit gesamt  
🕒 3h 40min

Zubereitungszeit  
🕒 15min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 8 Portionen

Salzcracker	100 g
Butter	40 g
Knoblauchzehen	1 St.
Rucola	50 g
Pinienkerne	25 g
Parmesan	50 g
Olivenöl	50 g
Salz	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	0.5 TL
Frischkäse, natur	450 g
Quark 20 % Fett i.Tr.	150 g
Eier	2 St.

## Zubereitung



### Küchenutensilien

kleine Schüssel, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart),  
Springform 18 cm Durchmesser

1. Cracker im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Bei Bedarf den Vorgang mehrfach wiederholen, bis die Cracker fein zerkleinert sind. Anschließend umfüllen.
2. 35 g Butter in kleinen Stücken in den Mixbehälter geben und ohne eingesetzten Messbecher 2 Min./Stufe 1/80 °C zerlassen. In der Zwischenzeit eine Backform mit restlicher Butter einfetten.
3. Cracker zu der Butter in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Stufe 2 verrühren. Masse in die Backform geben und gleichmäßig auf dem Boden festdrücken, sodass der Backformboden vollständig bedeckt ist. Form kalt stellen und Mixbehälter reinigen.
4. Knoblauchzehe schälen und in den Mixbehälter geben. Rucola waschen, trocken tupfen, verlesen und Stiele entfernen. Einige schöne Blätter als Dekoration beiseitelegen und Rest mit Pinienkernen, Parmesan in groben Stücken, Olivenöl, 1 TL Salz und 1/2 TL Pfeffer in den Mixbehälter geben. Alles mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 6 zu einem Pesto verarbeiten.
5. Masse mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben. Frischkäse, Quark und Eier dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 45 Sek./Stufe 5 verrühren.
6. Frischkäsecreme auf den Cracker-Boden in die Backform geben und glatt streichen. Backform mit Frischhaltefolie und einem Gummiband gut abdichten. Mixbehälter

ausspülen.

7. 1,5 l heißes Wasser in den Mixbehälter füllen, zwei Gabeln in den tiefen Dampfaraufsatz legen und Backform mittig daraufstellen. Dampfaraufsatz auf den Mixbehälter aufsetzen, verschließen und Käsekuchen mit der Dampfgar-Taste 1 Std. garen. Anschließend noch einmal mit der Dampfgar-Taste 20 Min. weitergaren, dabei den Aufheizvorgang abbrechen.

8. Nach der Garzeit Backform auskühlen lassen und anschließend mindestens ca. 2 Std. im Kühlschrank kühlen. Mit Rucola garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wahlweise passt auch Petersilie anstelle von Rucola zum Käsekuchen.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	295 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	21 g