

Eines der kulinarischen Heiligtümer in Norwegen ist der *brunost* genannte Molkenkäse. Dabei bedeutet brunost nichts anderes als Braunkäse. Beim Herstellungsprozess wird die Molke so lange eingekocht, bis sie karamellisiert und so nicht nur die besondere Geschmacksbasis für den Käse bildet, sondern auch für die braune Farbe sorgt.



Brunost-Käsekuchen mit Himbeeren nach norwegischen Rezept.

Bekannt ist Brunost in ganz Skandinavien. Aber in keinem Land hat der Käse den Stellenwert wie in Norwegen. Klassisch wird er mit einem Käsehobel sehr dünn gehobelt und mit Brot und Marmelade gegessen. Auch Waffeln isst man in Norwegen mit dem leicht

süßlichen Käse. Und weil es so gut passt, gibt es auch Käsekuchenrezepte mit dem beliebten Braunkäse.



Ich war sehr neugierig auf den Käsekuchen mit echtem Käse. Kaufen kann man den Braunkäse im Supermarkt an der Käsetheke, wo er normalerweise im Sortiment ist. Wer eine größere Käsetheke bei sich im Supermarkt hat, kann dort nachfragen. Er schmeckt intensiv, finde ich, und ist pur nicht ganz mein Fall. Aber in der Käsekuchenmasse sorgt er für eine leicht karamellige Note, wüsste man es nicht besser, käme man nie darauf, dass sich im Kuchen dieses norwegische Käseheiligtum befindet.



Zutaten für eine 26er Springform:

200 g Vollkornkekse

100 g geschmolzene Butter

100 g Braunkäse

50 ml Sahne

3 Eier

450 g Frischkäse

150 g Zucker

1 Pk Vanillezucker

150 g Himbeeren

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Rand der Springform mit Butter einfetten. Kekse zerstoßen oder in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz darüber rollen bis alles zerbröselt ist. Anschließend mit der geschmolzenen Butter in einer Schüssel gut vermengen und in die Kuchenform geben. Den Boden gut andrücken. Zur Seite stellen.
2. Sahne in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze den Braunkäse darin schmelzen. Die Käsesahne dabei immer wieder umrühren. Wenn der Käse vollständig geschmolzen ist, hat man eine braune Paste.
3. In einer Rührschüssel Zucker, Vanillezucker und Frischkäse miteinander verrühren.

Den geschmolzenen Brunost darunter rühren und zum Schluss bei niedriger Geschwindigkeit die Eier einzeln unterrühren. Dabei jedes Ei nur so lange einrühren, bis es eingearbeitet ist. Nicht länger! Sonst bilden sich zu viele kleine Bläschen in der Kuchenmasse, die beim Backen für Auftrieb sorgen und den Kuchen beim Erkalten einreißen lassen.

4. Die Frischkäsemasse auf den vorbereiteten Boden geben, glatt streichen und 50 Minuten im Backofen auf der mittleren Schiene backen.
5. Den fertigen Kuchen mindestens eine Stunde im geschlossenen Backofen auskühlen lassen. Je langsamer er runterkühlt, desto weniger wahrscheinlich ist es, dass er einreißt.
6. Vor dem Servieren den Kuchen mit den Himbeeren dekorieren. Sollte doch jemand zu neugierig gewesen sein und die Ofenklappe vorzeitig geöffnet haben, wonach der Brunostkake Risse bekommen hat, kann er sie hervorragend mit den Himbeeren kaschieren. Ich spreche aus Erfahrung.



Ein Stück Braunkäse-Käsekuchen. Karamellig, ein Hauch süßer-sauer durch die Himbeeren.

God appetitt wünscht die

Schlimme Helena