

Im Sommerurlaub in Estland traf ich in einem Café auf einen Käsekuchen, der mich verwirrte. Er schmeckte ausgezeichnet, vor allem dank einer zusätzlichen Note in der Käsemasse, die ich geschmacklich nicht einordnen konnte, am ehesten konnte man sie als karamellig bezeichnen.



Käsekuchen nach estnischem Rezept.

Zuhause fing ich an, im Internet zu recherchieren, was das gewesen sein könnte. Dabei stieß ich auf viele estnische Käsekuchenrezepte mit gezuckerter Kondensmilch. Eines davon probierte ich aus. Dabei gab das Rezept zusätzliche Rätsel auf.



In Estland gibt es *Kohupiim* in zig Variationen im Kühlregal. Übersetzt ist Kohupiim zwar nichts anderes als Quark, mit dem Quark in Deutschland kann man es jedoch nicht vergleichen. Denn Kohupiim ist viel fester. In Estland ist der Quark gewürzt oder naturell mit Schokoladenglasur umhüllt, *Kohuke* genannt, ein beliebter Snack.

Man kann Kohupiim in Rezepten durch Frischkäse oder eine Mischung aus Frischkäse und Quark ersetzen. Oder man stellt es selber her, indem man Quark über Nacht in einem mit einem Küchentuch ausgelegten Sieb abtropfen lässt. Letzteres habe ich für diesen *Kondenspiimakook* getan, - es schmeckt hervorragend. Wem dies zu aufwändig ist, der kann auch schlicht die Hälfte des Quarks durch Frischkäse ersetzen. Das sollte dem Original immer noch recht nah kommen.



Käsekuchen mit süßer Kondensmilch und Himbeeren.

Der von mir nachgebackene Kondenspiimakook ist leider nicht der, den ich im Café in Pärnu probiert hatte. Aber er ist ebenso lecker. Und dem anderen Rezept werde ich vielleicht eines Tages auch noch auf die Schliche kommen.

### **Zutaten für eine 26er Springform:**

180 g Butterkekse

100 g geschmolzene Butter

500 g Quark

3 Eier

200 g gezuckerte Kondensmilch

150 g Himbeeren

400 g Sauerrahm

50 g Zucker

Salz

### **Zubereitung:**

1. Am Tag vorher ein Küchensieb mit einem sauberen Küchentuch auskleiden und den Quark hineingeben. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.
2. Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kekse zerbröseln. Hierzu kann man sie in einer Plastiktüte mit einem Nudelholz zerkleinern, in einer Schüssel mit einem Mörser zerstoßen oder in einer Küchenmaschine zermahlen.
3. Keksbrösel, geschmolzene Butter und zwei Prisen Salz mit einer Gabel vermischen und auf den Boden der Springform geben. Fest andrücken.
4. In einer Rührschüssel den Quark und die Eier so lange mixen, bis es eine cremige Masse ist. Gezuckerte Kondensmilch hinzugeben und so lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
5. Quarkmasse auf den Boden gießen. Himbeeren waschen, trocken tupfen und auf dem

Kuchen verteilen. Im Backofen 30 Minuten backen.

6. In der Zwischenzeit Sauerrahm und Zucker zusammen verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Nach Ende der Backzeit den Sauerrahm löffelweise über dem Kuchen verteilen und weitere 10 Minuten im Ofen backen. Den Kuchen danach eine Stunde im geschlossenen, ausgeschalteten Ofen lassen. Später bis zum Servieren gekühlt aufbewahren.

***Head isu!***

*Helena*