

Wie typisch dieses Rezept doch für Estland ist, dachte ich als ich den Kuchen in der Küche zubereitete. Magerquark und saure Sahne bilden den Hauptteil der Käsemasse, die am Ende so fluffig wird, dass sie mich eher an eine Quarktorte erinnert.



Vor allem aber wird in der estnischen Küche deutlich zurückhaltender gewürzt und gesüßt als bei uns. So ist auch der Kohupiimakook (wörtl. Quarkkuchen) nur leicht süß, in der Masse schön cremig mit einem knusprigen Boden.



Für alle, denen andere Käsekuchen zu mächtig sind, die perfekte Alternative. - Das Rezept entstammt dem Buch „Baltisch kochen“ von Anne Iburg.



Den Boden zwischendurch mit einer Gabel einstechen.

Zutaten für eine 24er Springform

Für den Boden

250 g Mehl

1 TL Backpulver

70 g Zucker

125 g Butter

1 Ei

Für die Käsemasse

50 g Butter

3 Eier

180 g Zucker

750 g Magerquark

500 g Saure Sahne

2 Päckchen Vanillepuddingpulver



Käsemasse drauf und ab in den Ofen.

Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten und für 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden verteilen und glatt drücken. Aus der zweiten Hälfte Rollen formen und diese an den Rand der Backform legen. Mit den Fingern zu einem Rand hochdrücken.
3. Den Boden des Käsekuchens 20 Minuten vorbacken. Zwischendurch den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit die darunter entstehende heiße Luft entweichen kann und sich keine Blasen im Boden bilden.
4. In der Zwischenzeit Butter, Eier und Zucker für die Käsemasse miteinander schaumig schlagen. Quark, Sahne und Puddingpulver vorsichtig unterziehen und auf den vorgebackenen Boden geben.
5. Den Käsekuchen bei nun 180°C Ober- und Unterhitze 50 Minuten backen. Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.



Fertig ist der Käsekuchen (Quarkkuchen), nach einem Rezept aus Estland.

Head isu!

Helena