

HANDKÄSE KÄSEKUCHEN MIT SENFKORN-SAUERKIRSCHEN

Zutaten für den Käsekuchen

- 125 g weiche Butter
- 100 g geröstete Pinienkerne
- 150 g Mehl
- 20 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Gemahlener Kreuzkümmel
- Linsen zum Blindbacken
- 125 ml Weißwein
- 125 ml Sahne
- 30 g Speisestärke
- 2 Eier
- 250 g Handkäse (nicht gereift)
- 250 g Quark
- Salz und Pfeffer a. d. Mühle



Zutaten für die Senfkorn-Sauerkirschen



- 1 El Senfkörner
- 150 ml Rotwein
- 80 g Zucker
- 200 ml Rotwein
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1 Msp. gemahlene Wachholderbeeren
- 1 Tl Senf
- 100 g getrocknete Sauerkirschen

HANDKÄSE KÄSEKUCHEN MIT SENFKORN-SAUERKIRSCHEN

Zubereitung Käsekuchen

Die Pinienkerne fein hacken und mit Butter, Mehl, Zucker, Ei, Salz und Kreuzkümmel zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nun für mind. 2 Std. kalt stellen.

Den Teig auf einer mehlierten Arbeitsfläche dünn ausrollen, rund ausstechen und in zuvor ausgebutterte Förmchen legen. Nun ebenfalls rund ausgeschnittenes Backpapier auf den Teig in den Förmchen geben gut andrücken und mit rohen getrockneten Linsen ausfüllen.

Bei 200°C ca. 8 -10 Minuten hellbraun blindbacken und anschließend auskühlen lassen.

Weißwein, Sahne, Speisestärke und Eier gut miteinander verquirlen, den Handkäse über eine Küchenreibe grob reiben und zugeben. Nun den Quark unterheben und die Masse noch mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Die Masse in die blindgebackenen Kuchenböden gießen und dann im Backofen bei 160°C für ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, kurz auskühlen lassen und dann aus der Form nehmen und servieren.



HANDKÄSE KÄSEKUCHEN MIT SENFKORN-SAUERKIRSCHEN

Zubereitung Senforn-Sauerkirschen

Die Senfkörner in einem Gefäß mit den 150 ml Rotwein über Nacht oder für mind. 6 Stunden einweichen.

Zucker in einem Topf nur hell karamellisieren lassen, Gewürze zugeben, mit dem Rotwein ablöschen und dann um ca. die Hälfte langsam einköcheln lassen.

Jetzt Anis und Zimtstangen herausnehmen und mit einem Mixstab den Senf einarbeiten.

Die getrockneten Sauerkirschen in den noch warmen Sud geben, einmal aufkochen lassen, dann die eingeweichten Senfkörner zugeben und langsam auskühlen lassen.

Käsekuchen mit Kirschen anrichten. Dazu passt hervorragend ein Blattsalat.

Vielen Dank an das Hotel und Weingasthaus Zum Krug in Hattenheim für das tolle Rezept!

