

# CHEESECAKE STICKS CHRISTMAS EDITION / WEIHNACHTSREZEPT



Ich habe mich bei diesem Rezept für eine weihnachtliche Variante des Kuchentrends 2021 entschieden. Käsekuchen Sticks mit Toppings, welche auch gerne Cakesicles genannt werden. Die Cheesecake Sticks könnt ihr nämlich ganz beliebig und passend zur Saison dekorieren. Der Kuchen lässt sich prima am Tag zuvor backen und in Stücke geschnitten mit einem Eisstiel einfrieren. Danach kann nach Lust und Laune dekoriert werden. Die Stücke können in Kuvertüre, also Schokolade nach Wahl getaucht und mit den Lieblingssüßigkeiten dekoriert werden. Lasst eurer Kreativität freien Lauf und probiert das Rezept gern mal aus. Ihr findet auf meinem Blog und in der App noch weitere Ideen für Toppings und auch eine schokoladige Variante der Cakesicles.



Zubereitungszeit  
**1.5 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**45 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**170 °C O/U**



Kühlzeit  
**6 Stunden**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 20 cm



**Hinweis:** Die Rezeptmenge ist für 2 gleichgroße Kuchen ausgelegt. Falls du nur einen machen möchtest, musst du die Zutatenmenge halbieren!

## MÜRBEITEIG

Schneide die Butter in grobe Stücke und verknete sie mit dem Zucker, dem Salz, Vanilleextrakt, Mehl und Ei zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Ich verwende dazu am liebsten einen Mixer (Multizerkleinerer) oder einen Flachrührer an der Küchenmaschine. Drücke ihn flach in einen Teller, decke ihn ab und stelle ihn für etwa 30-60 Minuten in den Kühlschrank.

## KÄSEKUCHENMASSE

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker und Vanilleextrakt in etwa 3-4 Minuten weiß cremig. Gib den Quark, die Stärke und das Lebkuchengewürz dazu und verrühre die Masse. Füge nach und nach die Eier hinzu – rühre dabei jedes Ei etwa 30 Sekunden ein. Gib zuletzt den Schmand, die Sahne und den Zitronensaft hinzu und verrühre die Masse klümpchenfrei.

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170°C O/U vor. Belege ein Lochblech mit einer Dauerbackfolie und stelle zwei gleichgroße Backringe darauf.

## KUCHEN BACKEN

Knete den Mürbeteig kurz durch und forme etwa 3 cm dicke Rollen. Drücke diese als Kuchenrand in die Backformen und ziehe den Rand etwa 3-4 cm hoch. Verteile den restlichen Teig auf dem Boden der Backformen. Drücke den Teig flach hinein und gieße die Käsekuchenmasse hinein. Klopfe das Blech 4-5 Mal auf die Arbeitsplatte, damit die Luft aus den Kuchen ausgeklopft wird. Stelle die Kuchen in die untere Einschubleiste und backe sie für 45 Minuten. Schalte den Ofen aus, lasse die Kuchen etwa 30 Minuten darin abkühlen und nimm sie dann erst heraus.

## MÜRBEITEIG:

- 240 g** Butter (kalt)
- 120 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 360 g** Mehl
- 1** Ei

## KÄSEKUCHENMASSE:

- 150 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 750 g** Quark (Magerstufe)
- 50 g** Speisestärke
- 2 TL** Lebkuchengewürz
- 5** Eier
- 200 g** Schmand
- 200 g** Sahne
- 1 TL** Zitrone (Saft)

## DEKORATION:

- 900 g** weiße Kuvertüre
- 900 g** Karamellkuvertüre

## TOPPINGS (NACH WAHL):



---

## KUCHEN KÜHLEN UND SCHNEIDEN

Lasse die Kuchen abgedeckt bei Raumtemperatur komplett abkühlen und stelle sie dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank. Löse die Käsekuchen aus der Form heraus, schneide sie jeweils in 12 gleichmäßige Stücke (markiere sie zum Beispiel gerne mit dem Torteneinteiler, damit sie gleichmäßig groß werden) und stecke in jeden Käsekuchen einen Eisstiel hinein. Friere die Käsekuchenstücke etwa 3 Stunden ein.

---

## KUVERTÜRE TEMPERIEREN

Temperiere die Kuvertüren mit der Impfmethode. Schmilz dafür jeweils etwa zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad oder in der Mikrowelle. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel ein, bis alles geschmolzen ist. Stelle die Kuvertüre nochmal für ein paar Sekunden auf das Wasserbad oder in die Mikrowelle. Teste mit einer Teigkarte ob die Kuvertüre richtig temperiert ist. Gieße die Kuvertüren jeweils in einen hohen Messbecher oder in ein hohes Gefäß (z. B. Edelstahl Spritzbeutelständer).

---

## TOPPINGS

Ich habe mich für folgende Toppings entschieden, hier kannst du aber ganz nach Belieben auswählen und variieren:

gehackte Haselnüsse

Lotus Kekse

Weihnachts-Zuckerdekor

Weißer Crispearls

Karamell Crispearls

Zuckerperlen

Gold Stars

Giotto, gewälzt in essbarem Glitzer

---

## KUCHENSTICKS DEKORIEREN

Tauche nun einen Käsekuchen am Stiel in die Kuvertüre ein und lasse ihn kurz abtropfen. Lege ihn dann auf eine Backfolie, lasse ihn kurz weiter abtropfen und lege ihn dann sauber auf die nächste Folie. So bekommt der Käsekuchen keine „Schokoladenfüße“. Belege ihn dann direkt mit den Toppings.

Nach dem Dekorieren können die Sticks direkt gegessen werden oder aber auch im Kühlschrank bis zu 3-4 Tage aufbewahrt werden. Frische Früchte sind nicht so lange haltbar und sollten direkt verzehrt werden. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Aus der übrigen Kuvertüre kannst du Rocky Roads oder Choco Crispies zubereiten.