



CAKE STICKS / KUCHEN AM STIEL / CAKETREND CAKESICLES



Der neue Kuchentrend 2021 sind diese Käsekuchen Sticks mit Toppings, welche auch gerne Cakesicles genannt werden. Die Cheesecake Sticks könnt ihr nämlich ganz beliebig 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. Besonders für einen Geburtstag und Kindergeburtstag ist diese Backidee gut geeignet. Die Stücke können in Kuvertüre, also Schokolade nach Wahl getaucht und mit den Lieblingssüßigkeiten dekoriert werden. Ich habe die vier Schokoladensorten Ruby, Zartbitterschokolade, weiße Schokolade und Karamellschokolade gewählt. Diese habe ich dann mit Giotto, Micado, Bounty, Kokos, Oreo, Maxi King, Haselnuss, Kinder Riegel, Hanuta, Lotus Kekse, Toffifee, Baklava, Pistazien, Erdbeeren, weiße Schokobons, Kinder Pingui (Kirsch Edition), Raffaello, Himbeeren (gefriergetrocknet) getoppt. Falls ihr euch für nur ein Topping entscheidet, dann könnt ihr diesen Geschmack auch direkt schon in den Käsekuchen mit einbinden. Zum Beispiel Oreo Kekse in den Boden, oder Lotus Creme in der Käsekuchenmasse. Lasst eurer Kreativität freien Lauf und probiert das Rezept gern mal aus.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
75 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

MÜRBETEIG

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 etwa 3 Minuten und füge nach und nach die Eier hinzu – rühre dabei jedes Ei etwa 30 Sekunden ein. Gib nun den Zitronensaft, den Quark, den Joghurt, die Sahne und die Stärke hinzu und verrühre die Masse klümpchenfrei.

Stelle den Ofen auf 170°C O/U ein. Belege ein Lochblech mit einer Dauerbackfolie und stelle einen Backring mit 26 cm Durchmesser darauf. Fette den Backring nicht. Knete den Mürbeteig kurz durch und forme etwa 3 cm dicke Rollen. Drücke diese als Kuchenrand in die Backform und ziehe den Rand etwa 5 cm hoch. Verteile den restlichen Teig auf dem Boden der Backform. Drücke den Teig flach hinein und gieße die Käsekuchenmasse rein. Klopfe das Blech mit der Backform 4-5 Mal auf die Arbeitsplatte, damit die Luft aus dem Kuchen ausgeklopft wird. Stelle den Kuchen in die untere Einschubleiste und backe den Kuchen 30 Minuten, schneide nun ringsherum etwa 1 cm vom Rand weg den Käsekuchen ein, damit er beim Backen nicht sehr reißt. Backe ihn dann weitere 45 Minuten. Schalte den Ofen aus, lasse den Kuchen etwa 10 Minuten darin abkühlen und nimm ihn dann erst heraus.

Lasse ihn abgedeckt komplett abkühlen und stelle ihn dann für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank.

Löse den Käsekuchen aus der Form heraus, schneide ihn 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

MÜRBETEIG:

- 200 g** Butter (kalt)
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Mehl
- 1** Ei

KÄSEKUCHENMASSE:

- 125 g** Butter (weich)
- 170 g** Zucker
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4** Eier
- 1 EL** Zitrone (Saft)
- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 200 g** Sahnejoghurt (10%)
- 200 g** Sahne
- 45 g** Speisestärke

DEKORATION:

- 12** Eisstiele (aus Holz)
- 1600 g** Kuvertüre



CAKE STICKS / KUCHEN AM STIEL / CAKETREND CAKESICLES

Käsekuchenstücke etwa 3 Stunden ein.

TIPPS & KOMBINATIONEN

Ich habe mich für verschiedene Toppings entschieden und jedes Stück anders dekoriert, um für euch 12 verschiedene Geschmackskombinationen zu kreieren. Meine Geschmackskombinationen sind Folgende:

Zartbitterkuvertüre

- 1) Giotto & Micado
- 2) Bounty & Kokos
- 3) Oreo

Karamell Kuvertüre

- 1) Maxi King & Haselnuss
- 2) Kinder Riegel
- 3) Hanuta

Weißer Kuvertüre

- 1) Lotus Kekse
- 2) Toffifee
- 3) Baklava & Pistazien

Ruby Kuvertüre

- 1) Erdbeeren & weiße Schokobons
- 2) Kinder Pingui (Kirsch Edition)
- 3) Raffaello und Himbeeren (gefriergetrocknet)



Tipp: Bevor die Kuvertüre geschmolzen wird, sollten deine Toppings alle bereit liegen. Ist der Käsekuchen nämlich einmal in die Kuvertüre getaucht, muss er sofort dekoriert werden, da die Kuvertüre schnell fest wird.

DEKORIERE NUN DIE KÄSEKUCHEN STICKS

Temperiere die Kuvertüre. Schmilz dafür etwa zwei Drittel davon über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Kuvertüre dann herunter und rühre das restliche Drittel und das Kokosöl ein – so kühlt die Kuvertüre wieder herunter und hat die optimale Weiterverarbeitungstemperatur. Gieße die Kuvertüre in einen hohen Messbecher oder in ein hohes Gefäß (z. B. Edelstahl Spritzbeutelständer).

Tauche nun einen Käsekuchen am Stiel in die Kuvertüre ein und lasse kurz die Kuvertüre abtropfen. Lege ihn dann auf eine Backfolie und belege ihn direkt mit den Toppings.



Tipp: Ich lege den Käsekuchen erst auf eine Backfolie, lasse ihn kurz weiter abtropfen und lege ihn dann sauber auf die nächste Folie. So bekommt der Käsekuchen keine „Schokoladenfüße“.

(Zartbitter, weiß, Vollmilch, Karamell oder Ruby)

160 g Kokosöl

TOPPINGS:

12 Süßigkeiten

50 g Crispearls

100 g Haselnüsse (gehackt)



CAKE STICKS / KUCHEN AM STIEL / CAKETREND CAKESICLES



Nach dem Dekorieren mit den Toppings kann er 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.



Tipp: Es wird Kuvertüre übrig bleiben, da einiges wieder abtropft. Daraus kannst du Rocky Roads oder Choco Crispies zubereiten.