



## Sonntagskuchen

Lucia Kranz

Freitag, 22.10.2021

**Käsekuchen am Stiel mit Feigen**

**Für 12 Stück**

### Zutaten

#### Für den Teig:

100 g Weizenmehl (Type 405)  
30 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 TL Rosmarinnadeln, gehackt  
60 g Butter, weich

#### Für die Creme:

250 g Frischkäse  
250 g Quark  
150 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
2 EL Weizenmehl (Type 405)  
2 EL Zitronensaft  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

#### Für die Dekoration:

800 g Zartbitterkuvertüre  
1 EL Kokosfett  
200 g Schokolade, weiße  
3 Feigen

#### Außerdem:

1 Springform (Ø 20 cm)  
Backpapier für die Form  
12 flache Eisstiele aus Holz (z.B. Birkenholz Spatel 1,8 cm x 15 cm)

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen.
2. Für den Teig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Rosmarin in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter zugeben und alles zu Streuseln verkneten. Den Teig in die vorbereitete Form geben und gleichmäßig flach drücken.
3. Den Boden im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten vorbacken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter leicht abkühlen lassen.
4. Für die Creme den Frischkäse mit Quark und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Anschließend das Mehl darauf sieben und unterziehen. Zitronensaft, Vanillezucker und Salz zur Creme geben und unterrühren.
5. Käsecreme in die Form geben und glatt verstreichen. Den Käsekuchen ca. 25 Minuten im Ofen backen, dabei nach der Hälfte der Zeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, zurück in den Ofen geben und fertig backen.
6. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
7. Den Käsekuchen in 10–12 Stücke schneiden. In jedes Käsekuchenstück mittig einen Eisstiel eindrücken. Die Stücke ca. 2 Stunden einfrieren.



8. In der Zwischenzeit die Zartbitterkuvertüre grob hacken. Mit Kokosfett in einer Schale vermischen und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen.
9. Die weiße Schokolade ebenfalls hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen.
10. Die geschmolzene Zartbitterkuvertüre in ein hohes schmales Gefäß füllen (Höhe der Käsekuchenstücks). Gefrorenes Käsekuchenstück bis zum Stiel hineintauchen, abtropfen lassen und auf ein Stück Backpapier geben. Die Feigen in Scheiben schneiden, auf den Kuchenstücken dekorativ verteilen und mit der geschmolzenen weißen Schokolade dekorieren. Schokolade fest werden lassen und servieren.