

Käseküchlein mit Kakao-Streuseln, Kirschkompott

Für zwei Personen

Für die Käsemasse:

1 Zitrone, Abrieb	1 Ei	350 g Magerquark
1 EL Sahne	120 ml Milch	50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	20 g Speisestärke	2 EL Öl

Für den Boden:

$\frac{1}{2}$ Ei	50 g weiche Butter	100 g Mehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	50 g Zucker	1 Prise Salz

Für die Kakaostreusel:

15 g weiche Butter	10 g Zucker	5 g Backkakao
25 g Mehl		

Für das Kirschkompott:

150 g TK-Sauerkirschen	50 ml Kirschsafte	50 ml roter Glühwein
$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Prise gemahlener Zimt	1 EL brauner Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke		

Für das Kardamom-Karamell:

60 g Sahne	50 g Zucker	$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Kardamom
Öl		

Für den Kaffee-Kaviar:

150 ml starker Kaffee	2 TL Agar Agar	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
500 ml kaltes Rapsöl		

Für die Käsemasse:

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Ei, Quark, Sahne, Milch, Zucker, Vanillezucker, Speisestärke, und Öl mit einem Rührgerät cremig rühren. Die Masse mit etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für den Boden:

Ei, Butter, Mehl, Backpulver, Zucker und Salz verkneten. Teig kühl stellen.

Für die Kakaostreusel:

Butter, Zucker, Mehl und Kakaopulver zu Streuseln verkneten.

Für die Fertigstellung: Zur Fertigstellung des Törtchens etwas vom hellen Teig in eine Silikonform als Boden drücken. Darauf etwas Quarkmasse verteilen und Kakaostreusel darüber krümeln. Die Törtchen bei 170 Grad Ober- /Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Kirschkompott:

Zucker leicht karamellisieren lassen. Kirschen darin schwenken und mit Glühwein ablöschen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark einer Hälfte auskratzen. Vanillemark und Zimt zu den Kirschen geben. Speisestärke in Kirschsafte glattrühren und schnell in die Kirschen einrühren.

Mindestens 2 Minuten kochen lassen.

Für das Kardamom-Karamell:

Zucker in einen Topf geben und schmelzen lassen. Karamell vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Rückseite einer Suppenkelle einölen und darüber mit einem Löffel Karamellfäden ziehen. Aushärten lassen, dann das Nest vorsichtig von der Kelle lösen.

Restlichen Karamell mit Sahne und Kardamom aufkochen und zu einer zähen Masse einkochen lassen.

Für den Kaffee-Kaviar:

Rapsöl im Kühlschrank kaltstellen. Kaffee, Zucker und Agar Agar zusammen in einem Topf aufkochen lassen. Flüssigkeit abkühlen lassen und in eine Pipette oder Spritze füllen. Vorsichtig den Kaffee in das kalte Ölbad tröpfeln. Die Tropfen kurz im Öl ziehen lassen. Die entstandenen Kaviarperlen mit einem Sieb vom Öl trennen und mit kaltem Wasser vorsichtig abspülen.

Zum Anrichten das Törtchen aus der Form nehmen. Karamell rundherum verteilen. Ein paar Kirschen und den Kaviar auf dem Teller anrichten und servieren.

Maren Janich am 19. Februar 2024