



Jürgens Käsekuchenfoto, nach diesem [Rezept](#).

Einleitung

Vor Jahren habe ich mich schon einmal versucht einen ‚Russischen Zupfkuchen‘ zu backen, der nicht einfällt. Nach 14 Versuchen hatte ich eine Füllung, die gut schmeckte und mehr oder minder wenig einfällt

(http://www.DrJunge.de/Blog/pdf/Russischer_Zupfkuchen_030804.pdf, Russischer Zupfkuchen Mark I). Zwei Fotos finden sich bei Jürgen unter <http://www.rtf.wtal.de/kuchen.htm>, meine sind zurzeit nicht auffindbar.

Jetzt ist die Zeit der zweiten Runde! Gesucht wird eine Zupfkuchen-/Käsekuchenmasse, die nach dem Backen nicht einfällt. Weiterhin sollte sich der Teig für die Verarbeitung in Gastronorm-Behältern (GN) eignen, d.h. man sollte die Masse einfach in einen GN-Behälter gießen können und einwenig Schokoladenteig darüber zerzupfen und fertig ist der Blechkuchen.

Ausgangspunkt:

- Die Masse muss thermostabiler werden, d.h. jeder einzelne der Schäume (Eiweiß-Schaum, Eigelb/Butter-Schaum) muss stabiler werden.
- Die Back-Temperatur muss so gering wie möglich sein.

Schäume

Das Aufschlagen vergrößert die Grenzfläche zwischen Luft und Flüssigkeit, die Proteine denaturieren und stabilisieren so den Schaum (Dies ist die Theorie bis jetzt, so ganz vollständig scheint sie aber nicht zu sein...).

- Eiweißschaum
 - Schlagkessel und Schläger (mit möglichst vielen Drähten) müssen absolut fettfrei sein (Schild2, S. 187ff.)
 - Größte Festigkeit erhält man wenn man das Eiweiß gleich mit *Kristall*-Zucker vermischt und dann aufschlägt (Schild1, S.238, Schild2, S.188), ein Drittel der Zuckermenge während des Schlagens zugeben (Schild1, S.238).
 - Bei der Thermo-Koagulation (ab 62C, jedoch stark vom pH-Wert abhängig: Je sauerer, desto höher die Koagulationstemperatur (Belitz, S. 546)) im Backofen wird der Eischnee verfestigt (Schild2, S.189).
 - Bei Temperaturen über 100C wird das Eiweißgerüst zerstört, der Schaum fällt in sich zusammen (Schild2, S. 218).
 - Eine Prise Salz führt dazu, dass das Aufschlagen erleichtert, der Schaum weniger zäh wird und ein größeres Volumen erhält (Schild1, S.238).
- Eigelb-Schaum



Käsekuchenring: Aluminium mit Mineralstoff-Inlay

- Stabile Eigelb-Schäume können nur bei höheren Temperaturen (Optimum 72C) aufgeschlagen werden (Belitz, Seite 547).
- Das Volumen soll um das 6-fache zunehmen (Belitz, Seite 547).
- Die Thermische Koagulation von Eigelb beginnt bei 65C (Belitz, S.546)
- Butterzusatz: Die Butter möglichst warm sein. Ist die Butter wärmer als der Eigelbschaum, gerinnt dieser (Schild2, S.190).

Käsekuchenring

Bei Schild wird das Geheimnis des nicht einfallenden Käsekuchens auf den Käsekuchenring geschoben (Schild2, S.217f): Hierbei handelt es sich um eine Konstruktion aus 2 Aluminium-Ringen, zwischen denen eine Isolationsschicht aus Asbest-Fasern montiert ist. Der Außenring hat zahlreiche Löcher, die den Blick auf den Asbest-Isolator freigeben.

Funktionsweise:

- Vor dem Einbringen des Teigs in die Form wird der Ring in Wasser getaucht, so dass sich die Isolationsschicht voll saugen kann.
- Ring abtrocknen und Mürbeteig einbringen.
- Während des Backens verdampft das Wasser aus dem Asbest-Isolator: Die maximale Temperatur an der Innenseite des Käsekuchenrings beträgt somit 100C, d.h. der Ring verringert die Temperatur während des Backvorgangs.

Abbacken:

- Anbacken bei 220C und geschlossenem Backofen bis sich eine Haut bildet (Schild2, S.218)
- Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und oben rundum einen Schnitt rundum zu setzen, so dass die feuchte heiße Luft schnell und gleichmäßig aus dem Inneren entweichen kann und der Kuchen damit eine glatte gleichmäßige Oberfläche bekommt (Email von Kathrin).
- Kuchen wieder in den Ofen stellen und bei leicht geöffneter Klappe (damit die Feuchtigkeit entweichen kann) weiter backen, bis die Decke gold-braun wird.
- Gold-braunen Decke mit Pappe-Deckel abdecken und weiter backen lassen. (Schild2, S. 218)
- Steigt die Käsekuchen-Masse bis 1/3 über den Ring, Kuchen aus dem Ofen nehmen und solange abkühlen lassen, bis die Masse wieder das Niveau des Ringes erreicht hat. Dann erneut in den leicht geöffneten Ofen schieben.
- Den Vorgang wiederholen (Gesamtbackzeit zwischen 50 und 60min.). (Schild2, S. 218)
- Ausgebackenen Kuchen auf Ringhöhe einsacken lassen, dann auf ein Gitter stürzen und Bodenblech entfernen. (Schild2, S. 218)
- Abgekühlten Kuchen aus dem Ring schneiden, wenden und portionieren.

- Kühlt der Kuchen zu langsam aus, so trocknet er am Rand durch die Hitze mehr und schneller aus als in der Mitte. Folge ist, dass die schneller trockenen Anteile höher bleiben, als die feuchten Anteile, die zusammensinken.

Weiteres Vorgehen:

- Ersetzen des Vanille-Puddingpulver zum Kochen durch welches, das nur in heiße Milch eingerührt werden muss.
- Herstellung der Schäume nach obigen Vorgaben.
- Abbacken nach obigen Vorgaben.

Literatur:

[Der junge Konditor](#), Ernährungslehre, Naturgesetzliche Grundlagen, Technologie der Rohstoffe: Band 1
Egon Schild, Bettina Muermann, P. Adrian
Verlag: Pfanneberg; 9. überarbeitete Auflage (Januar 1992)
ISBN-10: 3805703651

[Der junge Konditor](#), Die Herstellung der Erzeugnisse der Konditorei: Band 2
Egon Schild, Ralph Decker
Verlag: Pfanneberg; Auflage: 9. A. (Januar 1995)
ISBN-10: 3805704011

[Lehrbuch der Lebensmittelchemie](#)

Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Andreas Schieberle
Springer, Berlin; Auflage: 5., vollständig überarbeitete Auflage (Januar 2001)
ISBN-10: 3540410961

Oder die neue Auflage:

[Lehrbuch der Lebensmittelchemie](#)

Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Andreas Schieberle
Springer, Berlin; Auflage: 6., vollständig überarbeitete Auflage (Januar 2008)
ISBN-10: 978-3-540-73201-3