



# Eine echte Geschmacksfrage

*Käsekuchenmix im Test. Unterschiede gibt es vor allem bei Geschmack und Textur.*

■ Käsekuchen als Torte, als Schnitte mit und ohne Füllung oder gar als Käsestreuselkuchen gehören zum Standardsortiment der meisten Bäcker. Neben der klassischen Herstellungsweise findet sich auch für dieses Segment eine Fülle von Convenienceprodukten, die die Herstellung einfacher und sicherer machen soll. Das Argument Einfachheit ist aber bei den von uns getesteten Produkten eher relativ zu sehen. Wenn neben den notwendigen Frischzutaten wie Eier oder Quark noch bis zu acht weitere Komponenten gesucht, verwogen und zu guter Letzt auch noch Eischnee untergehoben werden muss, stellt sich die Frage, warum arbeite ich nicht gleich nach der traditionellen Methode.

Dass es auch anders geht, beweist eine ganze Reihe von anderen Herstellern mit Produkten, die zumindest beim Handling und der Massenherstellung sehr einfach sind. Ohne den Vorteil der Zeitersparnis bleibt nur noch das Argument der Produktionssicherheit gegenüber komplexen Herstellungsverfahren traditioneller Art. Aber gerade bei einem doch relativ leicht auch ohne Convenienceprodukte herstellbaren Produkt wie Käsekuchen steht das Argument der Gelingargarantie und Gleichmäßigkeit wohl am unteren Ende der Wichtigkeitsskala der meisten Betriebe.

## Mit oder ohne

Gemeint ist die Zitrone: Da ist die Welt der Käsekuchenfans sicherlich gespalten. Für die einen gehört der bisweilen sogar leicht säuerliche Zitronengeschmack zum Käsekuchen originär dazu, andere empfinden die bei einigen Produkten sehr reichlich bemessene Zitrusnote eher störend. Ein Kompromiss könnte sein, dass die Hersteller ihre Aromatisierung minimieren und den Backbetrieben eine Anleitung zur Aromatisierung an die Hand geben. Der Individualität würde man so mit einfachen Mitteln besser Rechnung tragen. Allerdings beschleicht einen auch die Vermutung, dass die in der Mischung vieler Proben bereits dominierende Geruchsnote der Zitrone zur Neutralisation anderer störender und unangenehmer Geruchskomponenten dient.

Fast die Hälfte der Proben zeigte eine für unsere Gaumen sehr deutliche Zitrusnote. Andere kamen mit Zitrone, Vanille und dem Eigengeschmack des Quarks durchaus zu einem abgerundeten und harmonischen Geschmacksbild.

## Textur

Ein weiterer wichtiger Aspekt beim Käsekuchen ist dessen Textur. Gewünscht wird zwar eine kom-

pakte und nicht gelockerte Form, gleichzeitig soll der Käsekuchen aber auch im Mund zart schmelzen und nicht wie Gummi am Gaumen kleben. Das optimale Mundgefühl

### Bessere Infos bitte

Die Convenience-Produkte zur Herstellung von Käsekuchen sind alle „idiotensicher“, vorausgesetzt, man hält sich nicht an die Backvorgaben der Hersteller. Bei keinem anderen Test bisher lagen die Angaben über Backtemperatur und -dauer so daneben wie bei den Käsekuchen. Viele brauchen mehr Zeit zum Backen. Bei Mella von Ireks dagegen sind angegebene Zeit und Temperatur eine Kombination, bei der man Gefahr läuft, recht dunkle Kuchen aus dem Ofen zu ziehen. Nur ganz wenige der getesteten Mischungen sind so frosterfest, dass der Mürbteig nach dem Auftauen kein Wasser gezogen hatte, manche sind sogar durchgeweicht. Das muss nicht sein. Wie immer war die Aromatisierung unserer Meinung nach problematisch. Selbige dem Bäcker zu überlassen, wäre der sinnvolle Weg, ob er wirklich der praktizierte wäre, sei dahingestellt. Noch immer halten es einige Hersteller nicht für nötig, ihre Zutatenlisten auf die Säcke zu drucken. Allergienhinweise fanden wir nur bei MeisterPlus. Bei denjenigen, die ihre Zutatenlisten preisgeben, fällt auf, dass fast alle noch mit E-Nummern hantieren. Das Ausschreiben der Zutatennamen wäre das Minimum, das Nachdenken über ein E-Nummern-freies Label angebracht.



könnte man auch mit einem eher cremigen, sich gut lösenden umschreiben. Die meisten Testkandidaten konnten hier Punkte sammeln, einige fielen bei dieser Bewertung auch durch. In einem Fall war die Masse nach dem Backen so fest und trocken, dass man schon ordentlich Speichel zum Auflösen und einiges an Kaukraft zum vorherigen Zerkleinern benötigte. Konträr dazu hatte man bei einem anderen Produkt sowohl bezogen auf die Aromatisierung als auch auf das Mundgefühl eher den Eindruck, Vanillepudding zu sich zu nehmen. Dies sei vom Hersteller so gewollt, teilte man uns auf Nachfrage mit. In Befragungen und Verkostungen mit Endverbrauchern sei das die Geschmacks- und Konsistenzsammensetzung mit der höchsten Präferenz.

## Backen

Bei traditionellen Käsekuchenrezepturen ist das Backen etwas kompliziert. Den Rand lösen und immer mal wieder eine Backpause

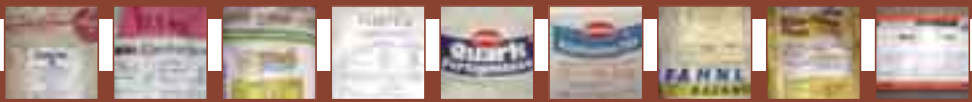
einlegen, wenn die Masse aus dem Ring zu hüpfen droht, machen den Umgang mit Käsetorten – vor allem in großen Mengen – nicht zu einem einfachen Herstellungsvorgang. Diesen entscheidenden Nachteil der konventionellen Herstellung haben die meisten Convenienceprodukte nicht mehr, hier wird die Masse eingefüllt und in einem Zug gebacken. Aber es gibt auch Produkte, bei denen man den Backvorgang unterbrechen und den Rand mit einem Messer lösen muss. Diese sind dann vielleicht etwas für den Handwerksbäcker, aber wohl weniger für eine großhandwerkliche oder industrielle Mengenproduktion. Anders sieht es bei den Backanleitungen aus. Wenn denn welche vorhanden waren. So verlangten einige ein heißes Anbacken bei 240 °C und dann ein Weiterbacken bei 180 °C. Klar, das geht in einem Elektroofen mit Einzelherdsteuerung, es geht auch in einem Durchlaufofen mit unterschiedlichen Temperaturzonen, es funktioniert aber nur eingeschränkt und mit viel Aufwand in einem konventionellen Etagenofen. ■

## Laienpanel



Westfalia, Siebrecht, Meisterklasse plus – in dieser Reihenfolge führten die Käsekuchen die Hitliste beim Laientest an. Die neue Käsekuchenmischung von Uniform wurde zwar als ähnlich lecker eingestuft, allerdings mit der Aussage: „Schmeckt eher nach Vanillepudding als nach Käsekuchen“. Puddingnoten waren insgesamt kein Hindernis dafür, die Testkuchen als „angenehm“ einzustufen, wohingegen das altmodisch-grisselige mancher Füllung bei den jungen Leuten nicht positiv aufgenommen wurden. Gestört haben sich die Studenten obendrein an dem Zuviel an Zitrone, das in vielen Käsekuchen durchschmeckte.





Hersteller	Westfalia	Ireks	Jung	Abel & Schäfer	Vortella	Vortella	Pfählchen	Braun	Kessler
Kriterium/Produkt	Käsekuchenfix	Mella Käsekuchen	Quark frisch	Käsefein	Quark Fertigmasse	Käsekuchen top	Käsekuchenmix	Käsefrisch flach	fix fertig für Käsekuchen
Inhaltsstoffe	Zucker, mod. Stärke (E414), Maisstärke, Lactose, Zuckeraustauschstoff Sorbit (E420), pfl. Fett, Molkepulver, Verdickungsmittel (E407, E410), Emulgator (E477, E471), Salz, Aroma, Säuerungsmittel (E330, E270)	Zucker, Stärke (Weizen, Tapioka), Magermilchpulver, pfl. Fett, Süßmilchpulver, mod. Stärke, Verdickungsmittel E412, E401, Hühnerweiß getrocknet, jodiertes Speisesalz, Aroma	Zucker, mod. Stärke, Milchzucker, Weizenstärke, Emulgator E472b, Magermilchpulver, Salz, Verdickungsmittel (E415, E410), Aroma, Säuerungsmittel (E330), Curcumaextrakt, Karottenextrakt	Zucker, Weizenmehl, mod. Stärke, Vollmilchpulver, Magermilchpulver, Traubenpulver, Verdickungsmittel: E401 mit E450, Stabilisator E471, Meersalz, Aroma	Zucker, mod. Stärke, 12% Quarkpulver, Joghurtpulver, Magermilchpulver, gehärtetes Pflanzenfett, Feuchthaltemittel Sorbit, Säuerungsmittel (Milch- und Zitronensäure), Aroma	Zucker, modifizierte Stärke, Stärke, Milchzucker, Feuchthaltemittel E 420, Aroma, Salz, Emulgatoren E472 a, E472 b, Verdickungsmittel E 410, E415, Glukosesirup, Magermilchpulver, Säuerungsmittel E330, Farbstoff E160 a	Dextrose, mod. Stärke, Hühnerweißpulver, Quarkpulver, Verdickungsmittel (E401), Molkenpulver, Säuerungsmittel (E330), Emulgatoren (E472b, E475), mit Sojamehl, Salz, Aroma, färbende Gewürze	Zucker, mod. Stärke, Milchzucker, Weizenstärke, Aroma, Emulgatoren E472a, E472b, Salz, Glucosesirup, Magermilchpulver, Verdickungsmittel E410, E412, E415, Säuerungsmittel E330, E450	Zucker, Milchpulver, mod. Stärke, Weizenstärke, Verdickungsmittel, (Johannisbrotkernmehl, Carrageen, Carboxymethylcellulose, Natriumcitrat), Salz, Säuerungsmittel Zitronensäure, Aroma
Rezept	500 g Mix, 1.250 g Speisequark/Magerstufe, 250 g Eier, 650 g Wasser/Milch	1) 1.000 g Quark, 400 g Mix, 100 g Ei-gelb, 400 ml Wasser, 2) 150 g Ei-weiß, 50 g Zucker	1.000 g Mix, 2.500 g Quark, 750 g Vollei, 1.750 g Wasser oder Milch	300 g Mix, 1.000 g Quark, 300 g Speiseöl, 120 g Vollei, 280 g Wasser	600 g Mix, 600 g Quark, 400 g Eier, 750 g Wasser, kalt, 100 g Vortella-Delikatess-Creme aufgelöst	350 g Vortella Käsekuchen-Top, 800 g Frischquark, 200 g Eier, 400 g Wasser	600 g Mix, 400 g Zucker, 2.400 g Quark, 500 g Vollei, 1.300 g Wasser	800 g Mix, 2.000 g Quark, 600 g Eier, 1.400 g Wasser oder Milch	225 g Mix, 65 g Zucker, 600 g Sahne, 270 g Vollei, 900 g Quark
abweichendes Rezept: Blechkuchen	1.250 g Mix, 2.000 g Speisequark/Magerstufe, 500 g Eier, 2.000 g Wasser/Milch			750 g Mix, 2.500 g Quark, 750 g Speiseöl, 300 g Vollei, 700 g Wasser					
Verfahren	Alle Zutaten in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mit feinem Besen glattrühren. Die Quarkmasse kann wie gewohnt weiterverarbeitet werden.	Alle temperierten Zutaten (1) kurz und langsam glattrühren, Zutaten (2) aufschlagen und unter die Masse heben.	Alle Zutaten in der Anschlagmaschine drei Minuten zusammen glattrühren. Masentemperatur 25 °C.	Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit feiner Rute 4 Min. glattrühren.	3 min. im Schnellgang rühren, auf dem Blech quellen lassen.	Alle Zutaten 3 Minuten glattrühren.	Alle Zutaten miteinander 3 Min. in der Anschlagmaschine glattrühren, eventuell Aroma begeben. Ergibt 1 Blech (60x40 cm) oder 3 Kuchen à 32 cm Durchmesser.	Die Zutaten von Hand glatt arbeiten oder in der Maschine mit grober Rute kurz glattrühren.	Alle Zutaten im All-in-Verfahren ca. 2 Min. mit dem Schneebesen im mittleren Gang der Maschine glattrühren.
Backempfehlung	190 °C, 45 min., Blech 200 °C 40 min	200 °C, 70 min.	200 °C, 40 – 50 min	180 °C, 50 – 65 min	200 °C, 70 min	200 °C, 60 min	180 °C 60 min.	200 °C, 45 min	190 °C, 60 min, letzten 5 Min. Oberhitze, mit Ei abstreichen
Mix	gelblich	gelblich	weiß	gelblich	gelblich	weiß	weiß	weiß	weiß
Geruch	Vanille/Zitrone/ Stärke	Vanille, Stärke	leicht nach Kurkuma	nach Milchpulver	nach Vanille	neutral	Vanille	Vanille, Pudding, Stärke	leicht nach Vanille
Masse	1.040 g	640 g	1.030 g	1.040 g	960 g	1.040 g	1.020 g	1.010 g	880 g
Konsistenz	zähflüssig	flüssig	zähflüssig	fließend	puddingartig	zähflüssig	zähflüssig bis puddingartig	fließend	fest, puddingartig
Streichfähigkeit	gut	sehr gut	sehr gut	sehr gut	schwer	gut	gut	gut	gut
äußerer Eindruck	gleichmäßige Oberfläche, leichte Risse, glatter Rand, deutliche Haut	eingefallen, Randbildung, Risse, ungleichmäßige Farbe,	guter Rand, leicht Risse, leichte Falten	Rand leicht eingefallen und feucht, schöner Glanz, etwas flach,	gleichmäßige Oberfläche, stabil, leichte Faltenbildung am Rand, leicht ledrige Hautoberfläche	etwas eingefallen, Rissbildung, leicht ledrige Oberfläche	eingefallen, Risse am Rand, feuchte Oberfläche	leicht eingefallen, Risse, glänzt deutlich	leicht eingefallen, leichte Faltenbildung
Farbe	gelb, relativ hell	ungleichmäßig, fettig glänzend am Rand	gleichmäßig	Torte gleichmäßig, Blech gesprenkelt	gleichmäßig	gleichmäßig	ungleichmäßige Bräunung	gleichmäßig	gleichmäßig von hell bis dunkel
Stand	sehr gut	gut	guter Rand, leichte Falten	gut	gut	gut	gut	gut	gut
Lockerung	stabil, kompakt	sehr locker, wie Eierstich	cremig, kleine Blasen, fein	leicht ungleichmäßig	kompakt, sehr gleichmäßig, sehr fein	kompakt, keine Blasen	Blasen an der Oberfläche sind braun, darunter gut und gleichmäßig	cremig, gleichmäßig	leicht unregelmäßig
Struktur	obere Schicht etwas fest, Masse leicht grießartig	grobe Blasenstruktur	glatter Schnitt, leicht schaumig	leicht grießartig	muß man beim Essen zerdrücken, schlecht lösend	cremig	fein, etwas grießartig	lüftig, schaumig	cremig
Geruch	Zitrone	nach Ei	leicht nach Ei	nach Ei	leicht nach Zitrone	nach Ei	nach Ei	nach Ei	nach Ei
Geschmack	Zitrone, säuerlich, wenig süß	leicht nach Zitrone	frisch, leicht säuerlich, Zitrone	sauer nach Zitrone, etwas bitter, wässrig	sauer, Zitrone	leicht zitronig	leicht zitronig	wattig, wenig Aroma, wässrig	abgerundet
Durchfeuchtung des Bodens nach 24 h TK und 18 h in kontrollierter Atmosphäre bei 18 °C	50%	20%	40%	50%	40%	30%	40%	30%	40%

									Hersteller
Siebrecht	Unifine	Germania	Eiwo	Meistermarken	Meistemarken	Meistemarken	Uniferm	Jung	Kriterium/Produkt
									Inhaltsstoffe
Blitzkäsemix	Käse-Quark delikat	Käback	Käsekuchenmix normal	Profi Käsekuchen	Eisella Käsekuchen Basis	Meisterklasse plus	Käsekuchen	Käseauf	
Zucker, Stärke (Weizen), Magermilchpulver, mod. Stärke, Gelatine, pfl. Öle gehärtet, Maltodextrin, Aroma (Milchbestandteile), Salz, färbendes Lebensmittel Karotteneextrakt (Lactose)	Zucker, pfl. Fett gehärtet, Weizenstärke, mod. Stärke, Aroma, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Salz, Säuerungsmittel Zitronensäure, Lactose, Milcheiweiß, Emulgator E472b	Weizenstärke, Milcheinweiß, Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Aroma, Säureregulator Kaliumphosphat, Salz, Frucht-Pflanzenextrakt	Zucker, mod.Stärke, Meisstärke, Lactose, Sorbit (E420) pflanz. Fett, getr. Magermehl, Carageen, Salz, Säureregulator (E472 b,a, E471), Salz, Verdickungsmittel (E410, E401), Säuerungsmittel (E330), Aroma, Poshpat (E450), Natriumcitrat	Weizenstärke; Verdickungsmittel Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Carageen, Salz, Eigelbpulver, Säureregulator Kaliumchlorid, Zucker, Aroma (Milchzucker)	Zucker, mod.Stärke, Traubenzucker, Molkenerzeugnis, Magermilchjoghurt-pulver, Eiweißpulver, Weizenstärke, Eiweißpulver, Weizenkleber, Salz, Säuerungsmittel, Natriumdiacetat, Aroma	Zucker, mod. Stärke, Magerquarkpulver, Süßmolkenpulver, Eiweißpulver, Sahne-milchpulver, Salz, Säureregulator, Zitronensäure, Aroma, Trennmittel, Trinatriumdiphosphat	Zucker, modifizierte Maisstärke, Weizenstärke, Magerquarkpulver, pflanzliches Öl, Speisesalz, Emulgatoren (E471, E472a, E472b), Maltodextrin, Aroma	Zucker, modifizierte Stärke, Magerquarkpulver, Weizenstärke, pflanzliche Öle, gehärtet, Emulgator (Milchsäure-ester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E 472b) Magermilchpulver, Salz, Aroma	
									Rezept
500 g Mix, 2.500 g Quark, 1.000 g Milch/Wasser, 300 g Eier, 300 g Zucker	300 g Mix, 275 g Vollei, 900 g Magerquark, 600 g Vollmilch	1) 500 g Quark, 75 g Mix, 200 g Vollei, 100 g Zucker, Zitronenaroma 2) 100 g Wasser, 50 g Zucker, 20 g Germania-S	Käsekuchen-Mix Normal 1.000 g, 1.300 g Wasser 30 °C, Premium Ei 500 g, Frischquark 2.500 g	100 g Profi Käku, 1.200 g Magerquark, 120 g Zucker, 280 g Eigelb, 285 g Milch, 125 g Meister Goldback aufgelöst, 420 g Eiklar 350 g Zucker	1050 g eisella Käsekuchen Basis, 2.400 g Speisequark Magerstufe, 450 g Vollei, 1.500 g Wasser	Meister Käse Plus 2.000 g, 4.000 g Wasser Vollei 1.000 g, Speisequark 2.000 bis 2.800 g	1.000 g Mix, 1.000 g Frischquark, 500 g Vollei, 2.000 g Wasser	400 g Mix, 400 g Frischquark, 250 g Vollei, 250 g flüssige Sahne, 600 g Milch	
									abweichendes Rezept: Blechkuchen
									Verfahren
Mit grober Rute glatrühren.	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3 min. langsam verrühren.	Alle Zutaten (1) im Kessel glatrühren, Eiweißmasse (2) unterheben.	alle Zutaten glatrühren ca. 1 Minute, Masse etwa 5 Minuten ruhen lassen.	Käku mit Zutaten glatrühren und die aufgelöste Meister Goldback unterziehen, Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen und untermelieren.	alle Zutaten in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit 2 – 3 Minuten glatrühren.	alle Zutaten 1 – 2 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine mit einem mittelfeinen Besen glatt-, aber nicht schaumig rühren.	All-in-Verfahren, Rührzeit ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit mit grobem Besen.	alle Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Besen ca. 3 Minuten glatrühren.	
									Backempfehlung
220 °C fallend auf 180 °C, 65 min	180 – 190 °C, 60 min	bei 180 °C 60 min	190 °C, 40 min	bei 240 °C anbacken nach 10 Min. abschneiden und bei 180 °C ausbacken, 60 min total	200 °C, 35 min	Beste Massentemperatur ca. 25 °C 200 °C, 35 min	190 °C, 70 min	200 °C, 60 – 65 min	
									Mix
gräulich	weiß	gräulich-gelb nach Kurkuma	weiß artfremd	gräulich Zitrone	gelblich Vanille, fruchtig	weiß Vanille	gelblich Vanille, Pudding	weiß-gelblich Eiweißpulver	Farbe Geruch
									Masse
1.080 g fließend	960 g sehr fließend	540 g fließend	1.000 g etwas fest	560 g fließend	1.000 g leicht zähflüssig	850 g Pudding	1.020 g fließend bis Pudding	930 g fest, puddingartig	Litergewicht der Masse Konsistenz
sehr gut	gut	sehr gut	gut	sehr gut	sehr gut	gut	gut	gut	Streichfähigkeit fertiges Produkt äußerer Eindruck
Risse, etwas eingefallen	etwas eingefallen	rustikal, etwas eingefallen	leicht eingefallen, leichte Risse	leichte Falten, leicht eingefallen	leicht eingefallen, leicht faltig, raue Oberfläche	leichte Risse, ganz leicht eingefallen, raue Oberfläche	sehr gut, keine Risse, nicht eingefallen	leicht eingefallen, leichte Falten	
gleichmäßig von hell zu dunkel	gleichmäßig	gleichmäßig	gleichmäßig	gute Bräunung, lebhaft Oberfläche	gleichmäßig	schöne Farbverteilung	ausgeprägte Farbverteilung	gleichmäßig	Farbe
mangelhaft	gut	leicht eingefallen	gut	gut	sehr gut	gut	sehr gut	gut	Stand
sieht kompakt aus	leicht ungleichmäßig	sieht aus wie ein Eierkuchen	gleichmäßig fein	fluffig, stark gelockert	gleichmäßig	sehr fein	fein	wenig	Lockerung
etwas unregelmäßig	überwiegend ohne Poren	Porung ungleichmäßig	regelmäßig	regelmäßig	fein	regelmäßig	cremig	gleichmäßig	Struktur
leicht nach Vanille cremig, abgerundet	leicht nach Ei cremig, wässrig, leicht grießartig	nach Zitrone, fruchtig, Eiweiß	leicht nach Ei	zitronig	Ei	Ei	Pudding, Zitrone und Ei	neutral	Geruch
			etwas flach, nicht abgerundet	frisch ohne sauer zu schmecken, abgerundet	etwas flach, Konsistenz etwas körnig		Pudding, Vanille, Zitrone, zum Schluss Stärke	Zitrone, Stärke	Geschmack
90%	50%	60%	30%	25%	30%	35%	35%	20%	Durchfeuchtung des Bodens nach 24 h TK und 18 h in kontrollierter Atmosphäre bei 18 °C