

□□□□ Uga! Uga!



„Kuchen“ wird im Hebräischen „uga“ (□□□□) ausgesprochen. Als ich diesen nach Ratschlag der künstlichen Intelligenz gebacken und probiert hatte (soeben), hätte ich am liebsten Uga! Uga! Uga! gerufen. Aber dann hätte ich mich auch von Liane zu Liane schwingen müssen.

Wenn man Käsekuchen backt und ein bisschen Zitronengeschmack haben will, sollte man den Zitronensaft in die Füllung oder in den Teig für den Boden machen?

ChatGPT: Wenn man beim Käsekuchen einen Hauch von Zitronengeschmack wünscht, sollte der Zitronensaft in die Füllung gegeben werden. Der Grund hierfür ist, dass die Füllung den Hauptgeschmack des Käsekuchens ausmacht und Zitronensaft in der Füllung den Käsekuchen frisch und leicht säuerlich schmecken lässt.

Hier ist ein einfacher Vorschlag, wie du Zitronensaft in die Füllung deines Käsekuchens integrieren kannst: Für die Füllung des Käsekuchens benötigst du üblicherweise Quark oder Frischkäse, Eier, Zucker, eventuell Vanillezucker und Sahne

oder Milch. Einige Rezepte verwenden auch ein Bindemittel wie Stärke oder Gelatine.

Zu dieser Mischung kannst du den Saft von einer halben bis einer ganzen Zitrone hinzufügen, abhängig davon, wie intensiv der Zitronengeschmack sein soll. Optional kannst du auch die abgeriebene Schale der Zitrone hinzufügen, um einen noch intensiveren Zitronengeschmack und ein zusätzliches Aroma zu bekommen.

Mische alles gründlich durch, bevor du die Füllung auf den vorbereiteten Teigboden gibst.

Wenn du den Teigboden mit Zitronensaft aromatisieren würdest, wäre der Zitronengeschmack möglicherweise nicht so ausgeprägt und könnte von den anderen Aromen im Kuchen überlagert werden. Es ist jedoch möglich, auch den Teigboden mit etwas Zitronenabrieb zu aromatisieren, wenn man den Geschmack in jeder Schicht des Kuchens haben möchte.