

KÄSEKUCHEN MIT MANDARINEN



Ich liebe Käsekuchen mit Mandarinen, Calvin und Patric auch! Also habe ich gemeinsam mit den beiden einen einfachen, cremigen Käsekuchen mit Boden zubereitet. Darin befinden sich Mandarin-Orangen, die einerseits einen geschmacklichen Vorteil bieten, aber auch andererseits dafür sorgen, dass der Kuchen nicht einreißt beim Backen. Super lecker und saftig. Ich würde sagen: das ist der perfekte Käsekuchen.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
75 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U



Kühlzeit
2 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 26 cm

MÜRBEITEIG

Schneide die Butter in grobe Stücke und verknete sie mit dem Puderzucker, dem Salz, Vanilleextrakt, Mehl und Eigelb zu einem geschmeidigen Mürbeteig. Ich verwende dazu am liebsten einen Mixer (Multizerkleinerer). Drücke ihn flach in einen Teller, decke ihn ab und stelle ihn für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.

KÄSEKUCHENFÜLLUNG

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker und füge nach und nach die Eier und das Eiweiß hinzu. Gib nun den Zitronenabrieb, -saft, den Quark, die Crème Fraîche, Sahne, das Vanilleextrakt und die Stärke hinzu und verrühre die Masse klümpchenfrei. Lasse die Mandarin-Orangen abtropfen.

KÄSEKUCHEN ZUBEREITEN

Stelle den Ofen auf 170°C O/U ein. Belege ein Lochblech mit einer Dauerbackfolie und stelle einen Backring mit 26 cm Durchmesser darauf. Fette den Backring nicht. Knete den Mürbeteig kurz durch und forme etwa 3 cm dicke Rollen. Drücke diese als Kuchenrand in die Backform und verteile den restlichen Teig auf dem Boden der Backform. Drücke den Teig flach hinein. Lege etwa 16 schöne Mandarinen-Spalten zur Seite. Streue die restlichen über den Mürbeteig und gieße die Käsekuchenmasse darüber. Verteile die zur Seite gelegten Mandarin-Orangen darüber und backe den Kuchen im Ofen für etwa 75 Minuten in der unteren Einschubleiste.

Schalte den Ofen aus und lasse den Kuchen etwa 10 Minuten darin abkühlen. Nimm ihn anschließend heraus und lasse ihn komplett erkalten.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3

MÜRBEITEIG:

- 200 g** Butter (kalt)
- 80 g** Puderzucker
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 300 g** Mehl (Dinkel 630)
- 1** Eigelb

KÄSEKUCHENMASSE:

- 125 g** Butter (weich)
- 200 g** Zucker
- 4** Eier
- 1** Eiweiß
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 2 EL** Zitronen (Saft)
- 500 g** Quark (Magerstufe)
- 200 g** Crème fraîche
- 200 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 40 g** Speisestärke
- 480 g** Mandarinen (Dose, Abtropfgewicht)