

Rezept

Käsekuchen mit Mandarinen

Ein Rezept von Käsekuchen mit Mandarinen, am 29.04.2024

Zutaten

1 DoseMandarinen (175 g Abtropfgewicht)50 gweiche Butter2 ELSonnenblumenöl50 gRoh-Rohrzucker3 TLStevia Plus1 Pck.Vanillezucker500 gMagerquark3 ELDinkel-Vollkorngrieß2Eier (M)Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 20 CM Ø (6 STÜCKE) | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 260 kcal

Zubereitung

- 1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier belegen. Den Rand einfetten. Die Mandarinen aus der Dose in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
- 2. Butter mit Öl, Rohrzucker, Stevia und Vanillezucker mit den Quirlen des Handmixers cremig rühren. Magerquark und Dinkelgrieß dazugeben und glatt rühren. Die Eier unterrühren. Abgetropfte Mandarinen locker mit dem Teigspatel unter die Quarkmasse heben.
- 3. Die Masse in die Form füllen, glatt streichen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen. Den Kuchen im abgeschalteten Herd 10 Min. ruhen lassen. Den Kuchen herausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Danach aus der Form lösen.