Rezept

Mandarinen-Käsekuchen

Ein Rezept von Mandarinen-Käsekuchen, am 29.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

150 g	zimmerwarme Butter + etwas mehr zum Einfetten
1 Prise	Salz
150 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
3	Eier
1 Pck.	Backpulver

Für den Belag:

3 Dosen	Mandarinen (je ca. 300 g Inhalt)
4	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
250 g	Crème fraîche
4 EL	Limoncello
110 g	Zucker
1 kg	Speisequark
2 Pck.	Tortenguss

Rezeptinfos

Portionsgröße 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, Backblech einfetten. Für den Teig Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Eier nacheinander dazugeben, dabei beständig weiterrühren. Mehl und Backpulver in 2 - 3 Portionen daraufsieben und unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen.

2. Für den Belag Mandarinen abtropfen lassen, dabei 4 EL Saft auffangen und in einer Schüssel mit dem Limoncello mischen (oder nur Saft nehmen). Die Mandarinen dazugeben und kurz marinieren lassen.

3. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker hellschaumig schlagen. Quark und Crème fraîche unterrühren, den Eischnee unterheben. Die Masse auf dem Teig verteilen. Im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen.

4. Mandarinen abgießen, abgekühlten Kuchen damit belegen. Das Tortengusspulver in einer Schüssel mit ½ l kochendem Wasser verrühren. Gleichmäßig auf den Kuchen gießen und erkalten lassen.