

Rezept

Käsekuchen mit Mandarinen

Ein Rezept von Käsekuchen mit Mandarinen, am 28.03.2025

Zutaten

1 Dose Mandarinen (175 g Abtropfgewicht)	50 g weiche Butter
2 EL Sonnenblumenöl	50 g Roh-Rohrzucker
3 TL Stevia Plus	1 Pck. Vanillezucker
500 g Magerquark	3 EL Dinkel-Vollkorngrieß
2 Eier (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.