

Rezept

Mandarinen-Käsekuchen

Ein Rezept von Mandarinen-Käsekuchen, am 01.03.2024

Zutaten

Für den Teig:

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

Für den Belag:

3 Dosen Mandarinen (je ca. 300 g Inhalt)	4 EL Limoncello
4 Eier	110 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	1 kg Speisequark
250 g Crème fraîche	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 beständigiterrühren. Mehl und Backpulver in 2 - 3 Portionen daraufsieben unditerrühren. 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 fraîcheiterrühren, 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.