

## Rezept

# Orientalischer Käsekuchen

Ein Rezept von Orientalischer Käsekuchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>350 g</b> Mehl	<b>100 g</b> gemahlene Mandeln
<b>250 g</b> Butter	<b>100 g</b> brauner Zucker
<b>2 EL</b> Rum (ersatzweise Wasser) abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>5</b> Eier	<b>200 g</b> getrocknete Feigen
<b>700 g</b> Magerquark	<b>200 g</b> getrocknete Aprikosen
<b>100 g</b> brauner Zucker	<b>400 g</b> Frischkäse
<b>1 TL</b> gemahlener Kardamom	<b>100 g</b> Weichweizengrieß
<b>1 TL</b> gemahlene Bourbonvanille	<b>1 TL</b> Zimtpulver
<b>1 EL</b> Orangenlikör (z. B. Cointreau, ersatzweise Orangensaft)	1/2 TL Ingwerpulver
Mehl für die Form und die Arbeitsfläche	abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
	Salz
	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø: | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Alle Teigzutaten mit 4 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten, diesen in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen. Inzwischen die Feigen und die Aprikosen in heißem Wasser einweichen.
2. Für die Füllung die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Frischkäse, dem Quark, dem Grieß, dem Zucker, den Gewürzen und dem Orangenlikör verrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Feigen und die Aprikosen abgießen, abtropfen lassen und fein hacken.
4. Eine Springform fetten und mit Mehl austreuen. Den Teig auf wenig Mehl zu einem Kreis von ca. 35 cm Ø ausrollen und die Form damit auslegen. Dabei einen 5 cm hohen Rand formen.

5. Die Hälfte der Käsemasse auf den Teig geben. Die gehackten Trockenfrüchte darauf verteilen und mit der restlichen Käsemasse bedecken.
- 
6. Den Kuchen im heißen Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Die Temperatur auf 150° (Umluft 140°) herunterschalten und den Kuchen weitere 30 Min. backen. Wenn die Oberfläche zu braun wird, den Kuchen mit Alufolie abdecken. Die Käsemasse mit einer Gabel mehrfach leicht einstechen und den Kuchen in 5-10 Min. fertig backen. Aus dem Ofen nehmen, den Rand der Form vorsichtig lösen und den Kuchen auskühlen lassen. Nach Belieben lauwarm oder völlig ausgekühlt servieren.