

Käsekuchen mit Mandarinen

Zutaten Teig:

200 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter
½ TL Backpulver
1 EL Vanillezucker
1 Eigelb

Zutaten Belag:

500 g Schichtkäse
3 Eier
1 Eiweiß
100 g Butter
170 g Zucker
2 EL Zitronensaft
150 g Creme fraîche
60 g Speisestärke
1 Dose Mandarinen (oder beliebiges anderes Obst)
1 Päckchen Tortenguss
200 ml Sahne
2 EL Vanillezucker

Zubereitung:

- Teigzutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig kneten.
- Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Die Eier trennen.
- Butter mit dem Zucker schaumig rühren.
- Eigelbe einrühren.
- Nach und nach Zitronensaft, Quark und Creme fraîche unterrühren.
- Eiweiß sehr steif schlagen.
- Speisestärke mit dem Eiweiß unter die Quarkmasse heben.
- Eine Springform einfetten.
- Mürbeteig ausrollen und in die Form geben.

- Dabei einen Rand von ca. 3 cm hochziehen.
- Bei 180° C etwa 15 Minuten vorbacken.
- Die Quarkmasse einfüllen und 1 Stunde backen (untere Stufe, 180° C).
- Kuchen abkühlen lassen.
- Mandarinen abtropfen lassen.
- Abgetropfte Mandarinen spiralförmig auf dem Kuchen verteilen.
- Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten.
- Guss auf den Kuchen geben und fest werden lassen.
- Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- Mit beliebigen Mustern den Kuchen mit der Sahne verzieren.