

"Mandarinen - Käsekuchen" von V. Rabe, Westerholz

Boden:

130 g Butter

Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen.

75 g Zucker

Zucker, Mehl, Vanillezucker, Mandeln und das Backpulver trocken vermischen.

175 g Mehl

Die zerlassene Butter und das Ei zu dem Mehlgemisch dazugeben und rasch zu einem Teig verkneten.

75 g gemahlene Mandeln

1 P. Vanillezucker

Den Boden einer eckigen Springform einfetten. Teig gleichmäßig auf den Boden verteilen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

1/2 TL Backpulver

1 Ei

Bei 200°C U-/Oberhitze im vorgeheizten Backofen ca. 12 min backen.

Belag:

3 Eier

Für die Käsemasse zwei Eier trennen und das Eiweiß beiseite stellen.

175 g Zucker

Ein Vollei mit den beiden Eigelben und dem Zucker mit einem Schneebesen zu einer cremigen Masse aufschlagen.

350g Frischkäse (Doppelrahm)

Frischkäse und Quark unterrühren.

500 g Magerquark

Saft einer Orange

Orangensaft und Likör mit dem Puddingpulver kalt anrühren.

2 EL Orangenlikör

Anschließend unter die Masse rühren.

1 P. Puddingpulver Sahne-Geschmack

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

1 Prise Salz

1 kleine Dose Mandarinen

Käsemasse auf den warmen Boden geben. Mandarinen darauf gleichmäßig verteilen.

Backofen auf 160°C schalten. Kuchen 50 Minuten backen.

Mit einem Messer den Kuchen vom Rand der Springform lösen. Kuchen in der Form auskühlen lassen.