

"Schoko-Käsekuchen" von B. Wehner, Bonn

5 Eier	Mandarinen in ein Sieb zum Abtropfen geben.
250 g Zucker	
1 P. Orangenzucker	Eier, Zucker und Orangenzucker sehr schaumig rühren.
750 g Sahnequark	Quark, Creme fraiche und die Speisestärke nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren.
250 g Creme fraiche	
75 g Speisestärke	Den Boden einer Springform Ø 26cm mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten.
30 g Kakao	
1 Dose Mandarinen	Hälfte der Käsemasse in die Form füllen. Restliche Käsemasse mit dem Kakao verrühren und spiralförmig über die helle Masse in der Form verteilen.
etwas Aprikosenkonfitüre	Mandarinen auf der Oberfläche verteilen.
	Backofen vorheizen. Bei 175°C U-/Oberhitze ca. 50 min backen. In der Form mehrere Stunden auskühlen lassen.
	Ausgekühlten Kuchen aus der Form nehmen und aprikotieren.

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.