



Käsekuchen mit Mandarinen

Zutaten

Für den Teig

250g Mehl
1 TL Backpulver
70g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
130g weiche Butter + etwas Butter zum Einfetten
2 Eier

Für die Käsemasse

1 Dose Mandarinen
5 Eier
220g Zucker
800g Magerquark
60g Speisestärke
1 Vanillestange
300g Sahne
Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
2 EL Zitronensaft
Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Für den Teig

- ♥ Für den Teig die Butter schaumig rühren. Die Eier unterrühren und anschließend Zucker, Vanillezucker, Mehl und Backpulver mit dem Teig vermengen, sodass ein glatter Teig entsteht.
- ♥ Den Teig für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.
- ♥ In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen.
- ♥ Den Boden und den Rand einer Springform gut mit Butter einfetten.
- ♥ Den Teig auf einer bemehlten Unterlage ausrollen und die Form mit dem Teig auskleiden (Boden und Rand)



Für die Käsemasse

- ♥ Die Eier trennen und das Eiweiß in einem Rührbecher mit etwas Zucker zu Eischnee steif schlagen.
- ♥ Den Quark, Speisestärke, Vanillemark, Eigelb, Sahne, Zitronenschale und Zitronensaft gut miteinander verrühren.
- ♥ Anschließend den Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Das macht den Käsekuchen schön locker.
- ♥ Zum Schluss werden ganz vorsichtig die abgetropften Mandarinen unter die Masse gehoben.
- ♥ Nun die Quarkmasse in die Springform auf den Teig füllen. Die Masse mit einem Schaber glattstreichen.
- ♥ Den Kuchen ca. 1 Stunde bei 180°C backen.
- ♥ Den Kuchen herausnehmen und in der Backform auskühlen lassen.
- ♥ Wenn man möchte kann man den Kuchen noch mit Puderzucker bestreuen.

Viel Spaß und viel Erfolg!
Euer OHA! - Team