





Mandarinen-Käsekuchen vom Blech

So wird ein fruchtiger Käsekuchen vom Blech mit Rührteig, Mandarinen und Guss ganz einfach selbst gemacht.

etwa 24 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen
Fett

Rührteig:

150 g weiche Butter oder
Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Käsemasse:

4 Eiweiß (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)
125 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
1000 g Speisequark (Magerstufe)
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche
Classic

Belag:

700 g Mandarinen (Abtropfgew.)
3 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
6 gestr. EL Zucker
750 ml kochendes Wasser

Wie backt man einen Käsekuchen mit Mandarinen auf dem Blech?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und einen Backrahmen (40 x 30 cm) daraufstellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Den Teig auf das Backblech streichen.

3 Käsemasse zubereiten:

Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb mit Zucker und Vanillin-Zucker gut verrühren. Puddingpulver unterrühren. Quark und Crème fraîche hinzufügen und unterrühren. Eischnee unterheben. Die Käsemasse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 40 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech mit dem Backrahmen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Mandarinen-Belag zubereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Käsekuchen mit den Mandarinen belegen. Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Tortenguss vorsichtig auf den Früchten verteilen und fest werden lassen.