


Mandarinen-Käsekuchen

Saftiger Käsekuchen als Dessert oder für die Kaffeetafel

etwa 10 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Gugelhupfform (Ø 18 cm):

Fett

1 EL Maisgrieß (Polenta)

Rührteig:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)

2 Eiweiß (Größe M)

125 g weiche Butter oder
Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

2 Eigelb (Größe M)

500 g Speisequark (Magerstufe)

50 g Maisgrieß (Polenta)

3 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen

Hilfe

1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, 8-10 Spalten zum Garnieren beiseitelegen. Die Gugelhupfform fetten und mit Grieß ausstreuen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Eiweiß sehr steif schlagen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Eigelb unter Rühren zufügen. Quark unterrühren. Mandarinen mit Grieß mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unter die Quarkmasse rühren. Käsekuchen Hilfe unterrühren. Eischnee vorsichtig unter die Masse heben. Masse in die Form füllen und glatt streichen (Die Form ist gut gefüllt). Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 55 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Kuchen nach dem Backen noch 15 Min. in der Form stehen lassen. Dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
- 4 **Verzieren:**
Vor dem Servieren den Kuchen mit den Mandarinen verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Genießen Sie den Kuchen lauwarm mit Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße.

