



Orangen-Käsekuchen

Ein cremiger Käsekuchen auf einem Mürbeteigboden mit Orangen - besonders fruchtig und ganz einfach gemacht.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backrahmen

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
1 TL Dr. Oetker Original Backin
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Ei (Größe M)
75 g weiche Butter oder
Margarine

Füllung:

4 Eiweiß (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
750 g Speisequark (Magerstufe)
125 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen
Hilfe
350 g Orangenfilets (vorbereitet
gewogen)

Zum Verzieren:

2 Orangen
Puderzucker

Wie backe ich einen Käsekuchen mit Orangen?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in eine Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Die Hälfte des Teiges auf dem Backblech zu einem Quadrat (27 x 27 cm) ausrollen und vorbacken.

Backzeit: etwa 12 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Boden abkühlen lassen. Backrahmen um den Boden stellen. Übrigen Teig vierteln, zu langen Rollen formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.
Die Backofentemperatur reduzieren.

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

- 4 Käsemasse zubereiten:
Eiweiß sehr steif schlagen. Eigelb, Zucker, Quark, Sahne und Käsekuchen Hilfe mit einem Mixer (Rührstäbe) 1 Min. glatt rühren. Eischnee und Orangenfilets unterheben, auf den Boden geben, glatt streichen und bei niedriger Temperatur weiterbacken.

Backzeit: etwa 45 Min.

Kuchen nach dem Backen noch etwa 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen und im Backrahmen erkalten lassen.

- 5 Käsekuchen verzieren:
Backrahmen lösen und entfernen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und die Orangen in dünne Scheiben schneiden. Scheiben dekorativ auf den Kuchen legen, den Rand des Gebäcks vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

