







Weihnachtlicher Käsekuchen

Ein festlicher Käsekuchen zu Weihnachten

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Vorbereiten:

Butter für den Belag zerlassen und abkühlen lassen. Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Fett hinzufügen, alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Knapp die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen. Springformrand darum stellen. Gut 2/3 des restlichen Teiges etwa 1/2 cm dick ausrollen, Sterne in verschiedenen Größen ausstechen und zunächst beiseite stellen. Aus den dabei entstehenden Teigresten und übrigem Teigdrittel eine Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.

3 Belag:

Alle Zutaten zu einer einheitlichen Masse verrühren, in die Form füllen, glatt streichen und die ausgestochenen Sterne darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 65 Minuten

Kuchen nach Ende der Backzeit noch 20 Min. im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen stehen lassen. Dann erst den Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zutaten:

Für die Springform (Ø 28 cm):
Fett

Knetteig:

300 g Weizenmehl
20 g Dr. Oetker Kakao
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (der Größe M)
175 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

500 g Speisequark (Magerstufe)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
3 Eier (Größe M)
200 g Butter
1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- 3 Orangen filetieren und den dabei entstehenden Saft unter die Käsemasse rühren. Die Hälfte der Käsemasse auf den Boden geben, Orangenfilets darauf verteilen und die restliche Käsemasse darauf glatt streichen.

