

Käseblechkuchen mit Mandarinen



Käsekuchen mit Mandarinen auf dem Blech

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Mürbeteig

1 P. Puddingpulver Vanille
170 g Mehl
1 Ei
Abrieb 1 Bio-Orange
150 g Zucker
175 g kalte Butter

Belag

50 g Mehl
5 Eier
180 g Zucker
200 g Frischkäse
250 g Magerquark
50 g Speisestärke
Abrieb 1 Bio-Orange
200 ml Milch
2 Dosen Mandarinen

Außerdem

Mandeln, gehobelt
Puderzucker
Mandarinenscheiben
Zitronenmelisse

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbeteig Puddingpulver und Mehl mischen und in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei, Orangenabrieb und Zucker in die Mulde geben. Abschließen die Butter in kleinen Flocken darauf verteilen. Alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Blechkuchen-Springform (ca. 30 x 40 cm) einfetten und mit Semmelbrösel austreuen. Alternativ einen Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
4. Mandarinen-Stücke in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
5. 2/3 des Teiges ausrollen und in die Form/den Backrahmen legen., dabei ringsherum einen kleinen Rand hochdrücken.

6. Den übrigen Teig mit 50 g Mehl zu Streuseln verarbeiten und zur Seite stellen.
7. Für den Belag Eier mit Zucker schaumig schlagen.
8. Quark, Frischkäse, Orangenabrieb und Speisestärke dazugeben und verrühren. Abschließend noch die Milch dazugeben, die Masse glattrühren und alles in die Form geben. Gleichmäßig verteilen und evtl. glattstreichen.
9. Erst die Mandarinenstücke, anschließend die Streusel gleichmäßig auf dem Belag verteilen.
10. Für ca. 45 Minuten backen.
11. Danach den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den erkalteten Kuchen aus der Form lösen.
12. Gehobelte Mandeln in einer fettfreien Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen und über dem Käsekuchen verteilen.
13. Kuchen in Stücke schneiden und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.
14. Wer mag, schneidet frische Mandarinhälften in feine Scheiben und belegt jedes Stück mit einer Mandarinscheibe sowie etwas Zitronenmelisse.