

Käse-Sahne-Kranz mit Mandarinen

VORBEREITEN

45
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Torte

Für den Teig

4 Eier
200 g Zucker
200 g weiche Butter
1 Bio-Zitrone
200 g Mehl
1 Prise(n) Salz
1/2 Päckchen Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung

2 Päckchen Gelatinepulver
150 ml Wasser
180 g Zucker
1 kg Speisequark (40% Fett i. Tr.)
1 Bio-Zitrone
500 g Sahne
175 g Mandarinen aus der Dose

Besonderes Zubehör

Frankfurter-Kranz-Form

Meine Kindheit ist geprägt von Mandarinen. Einfach jeder Kuchen, nach dem ich verrückt war, hatte garantiert welche in der Zutatenliste. Auch dieses

Kuchenschätzchen: Die klassische Käse-Sahne-Torte eignet sich perfekt, um einen Kranz daraus zu backen und so deine Frankfurter-Kranz-Form öfter zu nutzen.

Zum klassischen Frankfurter Kranz mit Buttercreme ist der Käse-Sahne-Kranz außerdem eine luftigere Alternative und passt mit den Mandarinen in der Füllung super in die Sommerzeit.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Form einfetten und einmehlen.

- 2 -

Für den Teig Eier und Zucker schaumig schlagen. Zitronenschale abreiben und mit Butter unterrühren. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und untermengen.

- 3 -

Teig in die Form geben und ca. 45 Minuten im heißen Ofen backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann stürzen und auskühlen lassen. Backform reinigen und trocknen.

- 4 -

Für die Füllung Gelatinepulver in Wasser einweichen und 5 Minuten quellen lassen. Gequollene Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie sich vollständig auflöst.

- 5 -

Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Abrieb mit Quark und Zucker verrühren. Saft unterrühren. Einige Esslöffel Quarkmasse in die warme Gelatine rühren, dann Gelatinemasse mit dem restlichen Quark vermengen.

- 6 -

Käse-Sahne-Kranz mit Mandarinen

Schlagsahne steif schlagen und unterheben.

- 7 -

Ausgekühlten Teigkranz quer halbieren. Obere Hälfte zurück in die Backform legen, Quarkmasse auf Schnittfläche verteilen. Mandarinen gleichmäßig auf Quark verteilen und unterer Hälfte auflegen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

- 8 -

Mit einem Holzspieß vorsichtig Kranz anlösen und aus der Form stürzen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.