

## Mandarinen-Käsekuchen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 6 Portionen

#### Für den Käsekuchen

35 g Weichweizengrieß  
1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
30 g weiche Butter  
45 g Zucker  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Eier  
250 g Speisequark  
125 g Frischkäse

#### Für den Belag

175 g Mandarinen aus der Dose, Abtropfgewicht

#### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine  
Springform (16cm Durchmesser)

**Mandarinen-Käsekuchen** ist ein echter Dauerbrenner auf der Kaffeetafel. Klar, der **Cheesecake** braucht **nicht viele Zutaten**, der Teig ist **fix zusammengerührt** und eine Dose mit **Mandarinen** liegt auch gerne mal im Vorratsschrank. Und ganz ehrlich, im Kuchen schmecken die eingelegten

Früchtchen besonders gut. Sie geben der **cremigen Quark-Schicht** das gewisse Etwas, ohne zu dominant im Geschmack zu sein. Ich lieb's einfach! An manchen Backtagen variere ich das Rezept ganz gerne. Dann setze ich Magerquark oder einen Frischkäse mit wenig Fettanteil ein. Anstatt weißer Zucker kommen Erythrit oder Birkenzucker zum Einsatz. Und wenn ich Lust auf etwas Schokoladiges habe, zauber ich aus dem **Käsekuchen mit Mandarinen** ganz schnell ein **Schoko-Cheesecake** mit Kirschen. Wie das geht? Anstatt **Vanillepuddingpulver** mischst du einfach Puddingpulver mit Schoko-Geschmack unter den Teig und toppst das Küchlein mit ein paar Kirschen.

- 1 -

Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Weichweizengrieß mit Backpulver, Vanillepuddingpulver und Salz vermengen.

- 3 -

Butter mit Vanilleextrakt und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier hinzugeben.

- 4 -

Speisequark und Frischkäse unterrühren.

- 5 -

Gries-Backpulver-Salz-Mix dazugeben und zu einer homogenen Masse verrühren.

- 6 -

Teig in eine gefettete Springform geben. Mandarinen-Stücke auf der Käsekuchen-Masse verteilen.

## Mandarinen-Käsekuchen

- 7 -

Mandarinen-Käsekuchen ca. 60 Minuten backen. Vor dem Servieren auskühlen lassen.