

# Hefeteig – Käsekuchen mit Mandarinen

Ein Kuchenklassiker aus Großmutters Backstube! Feiner Hefeteigboden mit zarter Käsekuchenfüllung und fruchtigen Mandarinen! Eine köstliche Kombination!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp,  
fruktosearm siehe Tipp



Für ein Backblech

Für den Teig:

1/2 Würfel Frischhefe oder 1 P. Trockenhefe  
180ml lauwarme Milch (ggf. laktosefrei)  
450g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)  
60g Zucker  
2 P. Vanillezucker  
1 gestrichener TL Xanthan  
1 TL Flohsamenschalenpulver  
1 TL Backpulver  
125g Joghurt (ggf. laktosefrei)  
50ml Sahne (ggf. laktosefrei)  
45g flüssige Butter (ggf. laktosefrei)  
1 Ei (Gr. L)

Für den Belag:

1kg Magerquark (ggf. laktosefrei)  
300ml Öl

1 P. Vanillepuddingpulver  
225g Zucker  
250ml Milch (ggf. laktosefrei)  
4 Eier  
1 Dose Mandarinen\*, abgetropft (Wer mag, kann auch 2 Dosen Mandarinen verwenden.)

1. Den Teig herstellen. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig, auch die Hefemilch, zum Mehlgemisch geben und gut verkneten. Der Teig soll weich, aber dennoch knetbar sein. Bei Bedarf noch etwas Milch unter den Teig kneten. Den Hefeteig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen kurz kneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech damit auskleiden. An einem warmen Ort etwa 50 Minuten aufgehen lassen.

2. Anschließend alle Zutaten für den Quarkbelag mit dem Handrührgerät verrühren und auf den aufgegangenen Hefeteig streichen. Mit Mandarinen belegen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 – 45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**\*Anstatt Mandarinen können sehr gut Johannisbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Aprikosen oder gedünstete Rhabarberstücke verwendet werden.**

**Tipp:** Am nächsten Tag, oder nach dem Auftauen, die Kuchenstücke kurz auf den Toaster legen. So wird der Hefeteigboden schön weich und lecker!

**Anmerkung:** Die halbe Rezeptmenge reicht für eine Springform (26cm Durchmesser).

**Milchfrei – Tipp:** Für den Teig, Milch durch einen pflanzlichen Milchersatz auf Mandel- oder Kokosbasis ersetzen. Kokos- oder

Sojajoghurt durch Joghurt tauschen. Sahne durch Soja-, Reis- oder Mandelsahne ersetzen. Pflanzenmargarine anstatt Butter verwenden. Für den Belag, Quark durch 800g Seidentofu oder Quakersatz auf Sojabasis ersetzen. Milch durch Mandel- oder Kokosmilch tauschen. Falls ein sehr wässriger Milchersatz verwendet wird wie z.B. Reismilch, dann 2 P. Vanillepuddingpulver verwenden.

**Fruktosearm - Tipp:** Für den Teig, Zucker durch 100g Getreidezucker ersetzen. Vanillezucker durch einige Tropfen Vanillearoma tauschen. Für den Belag, 280g Getreidezucker anstatt Zucker verwenden. Früchte nach Verträglichkeit einsetzen. Fruktosearm sind gedämpfte Rhabarberstücke, frische Mandarinen oder Aprikosen.



