

Käsekuchen mit Mandarinen

Eine perfekte Kombination aus zartem Mürbeteig, einer cremigen Käsekuchenmasse und aromatischen Mandarinen. Überzogen mit Tortenguss erhält der Kuchen eine besonders schöne Optik!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei- und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

1 Grundrezept [Mürbeteig](#)

Quarkfüllung:

500g Magerquark (ggf. laktosefrei)
150ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
1/2 P. Vanillepuddingpulver
125g Zucker
125ml Milch (ggf. laktosefrei)
2 Eier

Belag:

2 Dose Mandarinen, abgetropft (Flüssigkeit für den Guss auffangen)
1 P. Tortenguss

1. Den Mürbeteig nach Rezept herstellen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.
2. Alle Zutaten für die Quarkfüllung mit dem Handrührgerät verrühren und auf den Mürbeteig streichen.

3. Die abgetropften Mandarinen auf den Quarkbelag verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und komplett in der Form auskühlen lassen. Anschließend aus der Form nehmen und mit einem Tortenheber auf eine Kuchen- oder Tortenplatte geben.
5. Den Tortenguss nach Anleitung mit Mandarinsaft und Wasser zubereiten und auf dem Kuchen verteilen.

Variation: Wer mag kann anstatt Mandarinen auch Aprikosen, Pfirsichstücke oder Heidelbeeren verwenden.

Milchfrei – Tipp: Im Rezept für den Mürberteig ist die milchfreie Herstellung notiert. Für den Belag 450g Quarkersatz auf Sojabasis einsetzen und Milch 1:1 durch Cashew- oder Mandeldrink austauschen. Kommt ein wässriger Milchersatz zum Einsatz, z.B. Reisdrink, die Flüssigkeitsmenge auf etwa 90ml reduzieren.

Maisfrei – Tipp: Im Rezept für den Mürbeteig ist die maisfreie Herstellung notiert. Für den Quarkbelag anstatt Vanillepuddingpulver 20g Reisstärke (z.B. von Werz) und etwas gemahlene Vanille verwenden.

