

Käse-Sahne-Kuchen mit Mandarinen

Zutaten für den Boden (für 16 Stücke):

- 125 g Butter
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 125 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver

Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Butter, Zucker und Eier schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und gut unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 26-28 cm) geben und etwa 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Den abgekühlten Boden waagrecht durchschneiden. Tipp: Dazu rundum einritzen, einen Zwirnfaden einlegen und die Fadenenden überkreuz zusammenziehen – so schneidet der Faden den Kuchenboden sauber durch.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte geben, einen Tortenring darumlegen. Den anderen Boden in 16 Kuchenstücke schneiden und beiseitestellen.

Zutaten für die Füllung :

- 250 ml Sahne
- 500 g Magerquark
- 2 sehr frische Eier
- 60 g Zucker
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 1 Dose (175 g Abtropfgewicht) Mandarinen

Während der Boden auskühlt, die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Quark mit Zucker und Eiern in einer großen Schüssel aufschlagen.

Die Gelatine ausdrücken, im Wasserbad flüssig werden lassen und nacheinander 5 EL der Quarkcreme einrühren. Das Gelatine-Quark-Gemisch unter die restliche Quarkcreme ziehen. Sahne und Mandarinen vorsichtig unter die Creme heben.

Alles auf den vorbereiteten Kuchenboden geben, glatt streichen, mit den vorgeschnittenen Kuchenstücken bedecken und mindestens 4 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Verzehr den Käse-Sahne-Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 18.09.2023

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen