

Karamellisierter & mit Orangengelee gefüllter Käsekuchen

1. Zuerst stellen wir den Mürbteig her. Dafür vermengt man das Mehl mit dem Zucker sowie dem Salz und verknetet es mit den kalten Butterwürfeln. Das muß rasch passieren, denn wird die Butter dabei zu warm, wird der Teig später sehr brüchig.

2. Nun noch das Ei zugeben und einarbeiten und den Teig zügig kneten.

3. Folieren und in den Kühlschrank für 1 Stunde zum Ruhen legen.

4. Nun setzen wir das Orangengelee an. In meinem Fall habe ich die Orangen geschält, in 2 cm Stücke geschnitten und zusammen mit einer ausgekratzten Vanilleschote und dem Gelierzucker im Brotbackautomaten angesetzt. Bitte wiegt nach dem Schälen das Fruchtfleisch, so dass Ihr immer das benötigte Verhältnis Gelierzucker zu Fruchtfleisch habe. In diesem Fall ist es 1 Teil Zucker zu 2 Teile Orange. Solltet Ihr keinen Brotbackautomaten haben, so geht dies natürlich unter gelegentlichem Rühren im Topf auf dem Herd.

5. Für die Käsekuchenmasse werden zu aller erst die Eier getrennt und das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz und den 120 g Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen cremig gerührt. Das Eiweiß dann abdecken und vorübergehend in den Kühlschrank stellen.

6. Nun wird der Quark zusammen mit der Milch und der Sahne glatt gerührt.

7. Die Zitrone heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Nun halbieren und den Saft auspressen.

8. Nebenbei die Butter in der Mikrowelle oder einem Topf zerlassen.

9. Diese kommt nun zusammen mit dem Zitronensaft und der Schale, den 5 Eigelben, dem Vanillezucker und der Speisestärke in den Quark und dieser wird erneut glatt gerührt.

10. Das kaltgestellte Eiweiß aus dem Kühlschrank nehmen, davon erst 1/3 mit der Topfenmasse angleichen und danach den Rest des Eiweißes vorsichtig mit einem Gummispachtel unterheben und kurz beiseite stellen.

11. Jetzt den Mürbteig auspacken, mit dem Nudelholz ausrollen und in die gewünschte mit Butter eingeriebene und Mehl bestäubte Form geben. Er sollte ungefähr 1/2 cm dick sein. Mit der Gabel zuletzt noch einstippen/einstecken und im Ofen bei ca. 160° C backen bis dieser leicht Farbe nimmt.

12. Das fertige Orangengelee nun darauf gleichmäßig verteilen.

Käsekuchen

Quelle: Eigene Kreation

Benötigte Zeit: 1h Verarbeitung
+ 1h Backzeit

Zutaten

...für den Mürbteig:

- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 200 g Butter in kleine Würfel geschnitten
- ▶ 300 g Mehl
- ▶ 1 Eier
- ▶ 1 Prise Salz

...für das Orangengelee:

- ▶ 1 kg Orangen
- ▶ 500 g Gelierzucker (2:1)

...für den Käsekuchen:

- ▶ 800 g Magerquark
- ▶ 200 ml Milch
- ▶ 100 ml Sahne
- ▶ 90 g Speisestärke
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 120 g Zucker
- ▶ 80 g Vanillezucker
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 5 Eier
- ▶ 1 Zitrone

- ▶ 20 g brauner Zucker



13. Und als letztes kommt jetzt die Käsekuchenmasse darauf, welche mit einer Palette o.ä. glattgestrichen wird.

14. Das kommt nun in einen auf 220° C vorgeheizten Ofen und wird auf der mittleren Schiene für 5 bis 6 Minuten vorgebacken.

15. Den Kuchen herausnehmen und längs zu dem Mürbteig am Rand einschneiden.

16. Wieder in den Ofen geben und für weitere 15 Minuten backen.

17. Wiederum herausnehmen und diesmal etwas sacken lassen und den Ofen dabei auf 160° C stellen.

18. Der Käsekuchen wird nun schließlich für weitere 35 Minuten fertig gebacken.

19. Auskühlen.

20. In die gewünschte Form schneiden, mit dem Braunen Zucker bestreuen und abflämmen.

21. Fertig und Guten Appetit.