Käsekuchen mit Mandarinen und Keksboden

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	100 g
Mandarinen aus der Dose	300 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Mascarpone	500 g
Eier	4 St.
Speisestärke	40 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Zucker	80 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	

Zubereitung

Küchenutensilien

Sieb, feine Reibe, Monsieur Cuisine, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für den Boden in den Mixbehälter Kekse geben, 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen. In den Mixtopf Butter geben und 2 Min./Stufe 1/90 °C schmelzen. Butter mit den Keksen vermengen, in eine gefettete Springform geben und fest andrücken, um einen schönen Boden zu erhalten.

2. Mandarinen in ein Sieb abgießen. Für die Käsemasse in den Mixbehälter Quark, Mascarpone, Eier, Speisestärke, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker und 1 Prise Salz geben und ca. 30 Sek./Stufe 4 verrühren. Mandarinen zugeben und 10 Sek./Stufe 1/Linkslauf vermengen. Käsekuchenmasse in die Springform füllen und im Ofen ca. 50 Min. backen.

3. Anschließend im Ofen ca. 1 Stunde auskühlen lassen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und in Stücke geschnitten servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	296 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	20 g