Zitronen-Käsekuchen mit Kokos

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 250g Mehl
» 330g Zucker
» 5 Ei(er)
» 125g Butter/Margarine
» 7 EL Kokosraspel
» 350g Mandarine(n)
» 1 Prise Salz
» 750g Magerquark
» 1 Zitrone(n)
» 3 EL Stärke
» 2 EL Zitronenmarmelade

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und 80g Zucker darüber streuen. Eine Mulde eindrücken und 1 Ei hineingleiten lassen. Die kalte Butter in Stückchen teilen und an den Rand setzen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30min in den Kühlschrank stellen.

2. Eine Springform (Durchmesser 24cm) mit Butter fetten. Den Ofen auf 155°C vorheizen. ⅔ des Teiges auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in Größe des Springformbodens ausrollen, in die Form geben und ca. 10min im Ofen vorbacken. Den übrigen Teig zu einer Rolle drehen und in der Form an den Rand drücken.

3. Für die Füllung 5EL Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten. Mandarinen schälen und in Spalten teilen. 4 Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelbe mit Quark, Zitronensaft und -schale, restlichem Zucker, Stärke und gerösteten Kokosraspeln in einer Schüssel verrühren. Den Eischnee unterheben. 3EL der Masse auf dem Teigboden verteilen und die Mandarinenspalten darauf legen. Die übrige Quarkfüllung darauf geben und glatt streichen.

4. Kuchen auf der unteren Schiene ca. 65min backen. Garprobe machen. Herausnehmen, noch warm mit der Marmelade bestreichen und 2EL Kokosraspel darüber streuen.

Nährwerte: 450kcal/E14g/F19g/KH52g pro Stück

angelegt am: 07.03.2005 Rezept-Nr: 1637

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke