Feigen-Käsekuchen mit Granatapfelkernen

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (12 Stücke)

» 200g Spekulatius
» 100g Butter/Margarine
» 4 Feige(n)
» 5 Ei(er)
» 125g Zucker
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 1 Prise Salz
» 500g Magerquark
» 500g Mascarpone
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 1 Pk. Vanillesaucenpulver
» 1 EL Stärke
» 1/2 Granatapfel/-äpfel
» 400g Schlagsahne
» 10g gem. Pistazienkerne
» Minze

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Speckulatius fein zerbröseln. 1EL zum Verzieren beiseite stellen. Butter schmelzen. Mit den Bröseln gut mischen. Den Boden einer Springform (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen. Bröselmasse in der Form zu einem Boden andrücken. Ca. 30min kalt stellen.

2. Inzwischen zwei Feigen putzen, waschen und sechsteln. Eier mit Zucker, 1Pk. Vanillinzucker und Salz ca. 8min lang dickcremig aufschlagen. Quark mit Mascarpone zufügen und unterrühren. Puddigpulver und Soßenpulver mischen, daraufsieben und unterrühren. Feigen mit Stärke bestäuben und unter die Quarkmasse heben.

3. Masse auf dem Boden glatt streichen. Im heißen Backofen bei 150°C ca. 70min backen. 20min vor Ende der Backzeit mit Alufolie bedecken. Herausnehmen, ca. 10min ruhen lassen. Mit einem Messer vom Formrand lösen. Über Nacht in der Form auskühlen lassen.

4. Zwei Feigen putzen, waschen und sechsteln. Aus dem Granatapfel die Kerne herauslösen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sahne steif schlagen, 1Pk. Vanillinzucker dabei einrieseln lassen. Käsekuchen aus der Form lösen, auf eine Platte setzen. Oberfläche locker mit Sahne einstreichen. Mit Feigen und Granatapfelkernen verzieren, mit übrigen Speckulatiusbröseln und Pistazien bestreuen. Mit Minze verzieren.

Nährwerte: 570kcal/E13g/F42g/KH34g pro Portion

angelegt am: 10.05.2005 Rezept-Nr: 1930

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