

Kleiner Orangen-Käsekuchen

Dieser Kuchen schmeckt nach Sommer. Knuspriger Mürbeteig und köstliche Käsekuchen-Creme treffen auf das Aroma der Orange. Wir lieben diesen Kuchen! Ein kleiner Käsekuchen in einer 18-cm-Form – schnell gemacht - großer Geschmack!

Vorbereitung 20 Min. · Kochzeit 60 Min. · Gesamtzeit 80 Min. · 8 Portionen

Zutaten

für den Teig:

100 g weiche Butter (plus etwas Butter für die Form)

150 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei

für die Creme:

500 g Quark (40 %)

100 g Zucker

1 Pk. Vanillepuddingpulver

1 Ei

abgeriebene Schale einer Bio-Orange

100 ml Milch

Zubereitung

1. Gebt 100 g weiche Butter, 150 g Mehl, 50 g Zucker und 1 Ei in eine Schüssel und verknetet das Ganze am besten per Hand zu einem geschmeidigen Teig.
 2. Nehmt eine Springform mit 18 Zentimeter Durchmesser, legt den Boden mit Backpapier aus und pinselt den Rand mit Butter aus. Dann gebt ihr den Teig hinein. Verteilt ihn mit den Fingern auf dem Boden und drückt ihn am Rand ca. 4-5 cm hoch.
 3. Dann rührt ihr die Creme zusammen. Gebt 500 g Quark (nehmt bitte wirklich den mit 40 % Fettgehalt...ihr werdet den Unterschied schmecken), 100 g Zucker, 1 Pk. Vanillepuddingpulver, 1 Ei, abgeriebene Schale einer Bio-Orange und 100 ml Milch in eine Schüssel. Verrührt das Ganze mit dem Schneebesen vorsichtig zu einer recht flüssigen Creme. Die gebt ihr dann auf den Teig.
 4. Backt den Kuchen jetzt ca. 60-65 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene.
-