



# Orangen-Käsekuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/orangen-kaesekuchen.jsp>



Quarkkuchen mit Orangengeschmack und Streusel.

## Zutaten

Zutaten für: 16 Portionen

Für den Mürbeteig:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
220 g	Weizenmehl	GUT&GÜNSTIG Weizenmehl
50 g	Puderzucker	
1 Msp.	Salz	
120 g	Butter	EDEKA Bio Sauerrahmbutter
1	Eigelb	

Für die Streusel:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
175 g	Weizenmehl	
125 g	Butter	
100 g	Zucker	

Für die Quarkmasse:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
125 ml	Orangensaft	EDEKA Milder Orangensaft
20 g	Zucker	
0,5	unbehandelte Orange, davon die abgeriebene Schale	
500 g	Quark, fettarm	EDEKA Bio Speisequark Magerstufe 250g
4	Eigelbe	
160 g	Zucker	
2 EL	Zitronensaft	
1 Msp.	Salz	
100 g	Butter	
30 g	Speisestärke	
20 g	Weizenmehl	
4	Eiweiß	

Zum Garnieren:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
16 Stück	Puderzucker Zuckerdekor	

Rezept: Ernährungsservice

## Rezeptinformation

Zutaten für: **16 Portionen**

Zubereitungszeit: **60 Min.**

Fertig in: **2 Std. 0 Min.**

Je Portion : **1805 kJ, 431 kcal, 54 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 20 g Fett, 115 mg Cholesterin, 1 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

## Zubereitung

- 1.) Für den Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, mit Puderzucker und Salz vermischen. Die Butter in Stücken darauf verteilen. Das Mehl-Puderzucker-Gemisch sowie die Butter mit einer Palette oder einem Messer zu feinen Krümeln hacken und anschließend mit dem Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2.) Für die Streusel Mehl, Butter und Zucker vermengen und zwischen den Fingern krümelig reiben.
- 3.) Den Mürbeteig zu einer runden Platte etwas größer als die Form ausrollen und in die Form legen. Den Rand sorgfältig andrücken, überstehende Teigreste abschneiden.
- 4.) Für die Quarkmasse den Orangensaft mit dem Zucker und der Orangenabrieb in eine Kasserolle geben und auf die Hälfte reduzieren. Abkühlen lassen.
- 5.) Speisequark durch ein Sieb streichen. Dann mit den Eigelben, dem reduzierten Orangensaft und der Hälfte des Zuckers in einer Schüssel mit dem Schneebesen cremig rühren. Den Zitronensaft und das Salz zufügen. Die Butter zerlassen und unter den Quark rühren. Die Speisestärke und das Mehl darübersieben und alles nochmals gut durchrühren. Die Eiweiße steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. 1/4 des Eischnees unter die Quarkmasse rühren, dann den Rest vorsichtig unterheben.
- 6.) Die Quarkmasse in die Form einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und zum Rand hin abstreifen. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Bei 160 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 140 Grad) im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen.
- 7.) Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit dem Puderzucker besieben und in 16 Stücke schneiden. Mit dem Zuckerdekor garnieren. Zu Halloween verwenden Sie kleine Zucker-Kürbisse. Probieren Sie auch unsere leckeren . Mehr und diese köstlichen Rezepte für und gekühlten finden Sie hier! Streuseliebhaber? Dann entdecken Sie unsere !

## Zubereitungstipp

Schalenabrieb herstellen: Verwenden Sie eine unbehandelte Frucht, z.B. biologisch. Waschen Sie die Frucht gründlich unter heißem Wasser ab und reiben Sie diese anschließend mit einem sauberen Tuch trocken. Nehmen Sie eine feine Gemüsereibe und bewegen Sie die Frucht über die Reibe. Drehen Sie dabei die Frucht immer ein Stück weiter. Achten



Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

---

## Orangen-Käsekuchen

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/orangen-kaesekuchen.jsp>

Sie darauf, dass Sie nur die farbige Schale und nicht mehr in die weiße Haut reiben. Fangen Sie den Schalenabrieb mit einer Schüssel auf.

### Küchenutensilien

---



EDEKA zuhause Springform Ø 26 cm: Auslaufsicherer Flachboden durch besondere Konstruktion des Randes 2-fach Antihafbeschichtung für problemloses Herauslösen des Kuchens aus der Form Praktischer, leicht zu lösender Verschluss Extra hoher Konditorrand Emaillierter Flachboden schnittfest und stabil

### Küchenutensilien

---



EDEKA zuhause Mehlsieb: Immer eine Hand frei! Einhand-Mehlsieb für süße Dekorationen mit Puderzucker, Kakao oder zum Bestäuben mit Mehl Rostfreier Edelstahl Verstärktes Siebgewebe Ø ca. 10 cm, Höhe ca. 12 cm

---