



Kleiner Käsekuchen mit Mandarinen

Für eine 20er Springform, 8 Stücke

Zutaten:

Teig:

100 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
60 g Erythrit
1 Eigelb
50 g weiche Butter

2 Eiweiß
250 g Magerquark
100 ml Sahne, 7 % Fett
1 Eigelb
55 g Erythrit
1 TL Vanilleextrakt
½ Packung Puddingpulver Vanille

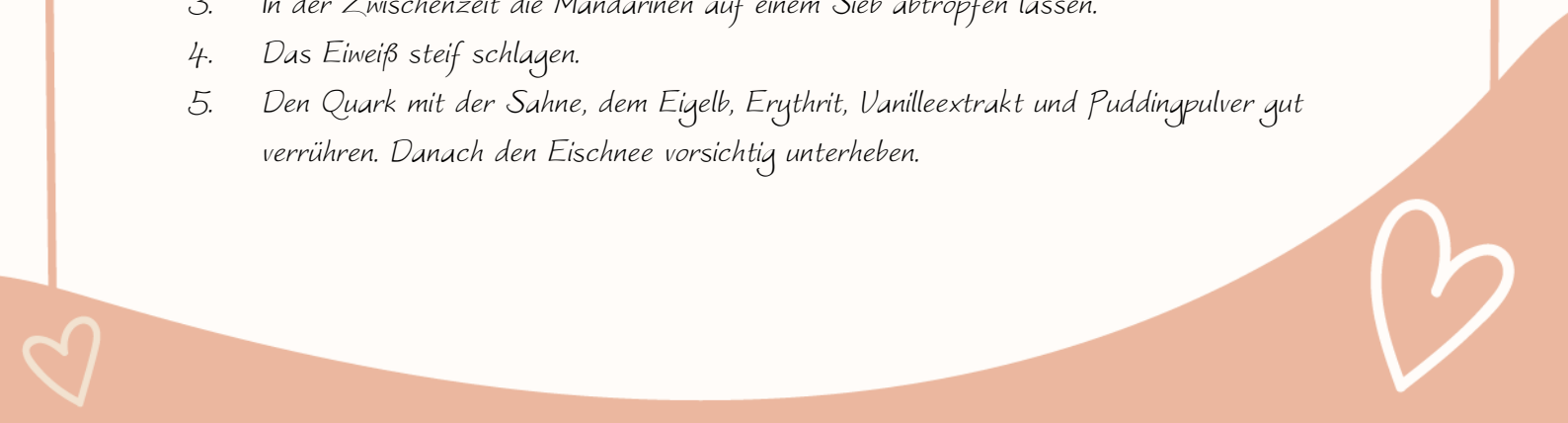
optional: Backerbsen zum Blindbacken

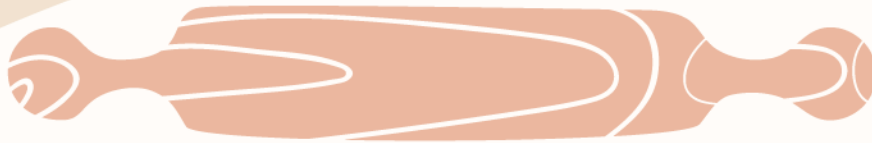
optional: ½ Päckchen Tortenguss, angerührt
optional: 1 EL Kokosflocken, zum Verziern

Käsefüllung:

1 Dose Mandarinen, natur-süß
(Abtropfgewicht 175 g)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden einer kleinen Springform (meine hat 20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.
 2. Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten, diesen etwas kalt stellen und danach in die Springform drücken, sodass ein Kuchenboden entsteht. Darauf nun eine weitere Lage Backpapier geben, Backerbsen zum Blindbacken darauf streuen und 15 Minuten backen.
 3. In der Zwischenzeit die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen.
 4. Das Eiweiß steif schlagen.
 5. Den Quark mit der Sahne, dem Eigelb, Erythrit, Vanilleextrakt und Puddingpulver gut verrühren. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben.
- 



6. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, die Backerbsen herunternehmen und den Ofen auf 160 °C herunterdrehen.
7. Die Quarkmasse auf den Boden streichen, die Mandarinen darauf verteilen und den Kuchen wieder in den Ofen schieben. Dann weitere 50–55 Minuten backen.
8. Nach dem Backen den Ofen etwas öffnen (ich stecke immer einen Kochlöffel in die Ofentür) und den Kuchen im Ofen auskühlen lassen.
9. Danach aus dem Form lösen und das Backpapier vom Boden abziehen.
10. Wenn gewünscht, nun noch Tortenguss über die Mandarinen geben, damit diese länger frisch bleiben, und/oder mit Kokosraspeln bestreuen.

