

Käsekuchen mit Blutorangenkompott

Zutaten (ø 20cm)

Für den Teig:

50g Zucker
100g kalte Butter
200g Mehl
1 Ei
1 Prise Salz

Für die Käsefüllung:

500g Quark
100g Zucker
25g Puddingpulver Vanille
1 EL Mehl
100ml Sahne
Etwas Vanille
3 Eier

Für den Blutorangenkompott:

3 Blutorangen
1 TL Speisestärke
Etwas Vanille



- 1) Teig:
Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 2) Im Anschluss den Teig ausrollen und in die gefettete Springform legen. Einen relativ hohen Rand formen (bis nahezu an den Springformrand). Mit einer Gabel einstechen und bei 180 Grad Umluft etwa 10 Minuten backen.
- 3) Käsecreme:
Quark, Zucker, Puddingpulver, Mehl und Vanille in eine Rührschüssel geben. Mit einem Handrührer alle Zutaten gut miteinander vermischen. Unter Rühren die Sahne hinzugeben. Anschließend nach und nach die 3 Eier in die Käsecreme geben und unterrühren. Die Käsefüllung nun auf den vorgebackenen Boden geben.

- 4) Den Käsekuchen nun bei 180 Grad Umluft etwa 1 Stunde lang backen. Nach etwa der Hälfte der Zeit mit einem Stück Alufolie abdecken, sollte der Kuchen zu dunkel werden.

- 5) Blutorangenkompott:
Eine Blutorange auspressen, sodass ihr in etwa 100ml Saft erhaltet. 1 EL von dem Saft abnehmen und mit 1 TL Speisestärke verrühren. Bei den beiden anderen Orangen schneidet ihr die Schale und Haut bis auf das Fruchtfleisch herunter. Dann die beiden Orangen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in eine Schale geben. 20g Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Dann den Orangensaft und etwas Vanille hinzugeben. Aufkochen lassen bis der karamellierte Zucker wieder flüssig geworden ist. Stärke unter Rühren hinzugeben. Noch einmal köcheln lassen bis der Blutorangensaft andickt. Dann über die Blutorangenscheiben geben. Den Kompott könnt ihr nun direkt auf den Käsekuchen geben oder auch dazu reichen.

© Fräulein Meer backt