

Käsekuchen mit Mandel-Karamell

Zutaten (ø 20cm)

200g Mehl
0,5 TL Backpulver
40g Zucker
50g Butter
1 Ei

500g Quark
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 EL Rapsöl
75g Zucker
1 Ei
175 ml Milch

50g Karamellbonbons
25g Sahne
20g Mandelblättchen



- 1) Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker, Butter und das Ei zu einem glatten Teig formen und in Klarsichtfolie gewickelt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 2) Rührt außerdem Quark, Vanillepuddingpulver, Rapsöl, Zucker, das Ei und die Milch zusammen zu einer glatten Masse.
- 3) Gebt den Teig in die gefettete Springform und formt neben dem Boden auch einen ausreichend hohen Rand. Füllt die Quarkmasse in die Form. Im vorgeheizten Backofen backt der Käsekuchen nun bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 1 Stunde und 10 Minuten. Die Oberfläche des Kuchens sollte schön goldbraun sein.
- 4) Für die Karamell-Mandeln hackt ihr die Karamellbonbons klein. Erwärmt die Sahne in einem kleinen Topf und gebt die Bonbonstückchen hinein. Nachdem sich die Bonbons unter Rühren aufgelöst haben, gebt ihr die Mandelblättchen hinein. Die Masse auf dem warmen Käsekuchen verteilen.