

Käsekuchen mit Boden und Mohnschicht

Zutatenliste

Boden:

250 g	Cantuccini
12 Stk.	Löffelbiskuit
1 EL	Amaretto (Alkohol)
30 g	Butter (weich)

Rand:

12 Stk.	Löffelbiskuit
4 EL	Limettensaft (alternativ: Mokka, Amaretto)

Mohnschicht:

30 g	Butter
6 EL	Orangenmarmelade
100 g	Mohn (fein gemahlen)
50 g	Kokosraspel
1 EL	Orangeade
1 EL	Zitronade
1 EL	Zucker
100 ml	Sahne
5 EL	Limetten oder frisch gepresster O-Saft

Füllung:

5 Stk.	Eier (mittelgroß)
500 g	Quark 10%
250 g	Schichtkäse
120 g	Mehl
180 g	Zucker
1 Stk.	Limette
250 ml	Sahne
½ TL	Backpulver

Zubereitung:

Boden:

Cantuccini und Löffelbiskuits im Mixer zerkleinern, Butter zufügen und kneten, bis eine formbare Masse entsteht. Statt Amaretto (Alkohol), kann man auch Limettensaft nehmen. Die Masse in einer gut eingebutterten Kuchenform mit einer Palette gleichmäßig verteilen, aber nicht pressen!

Rand:

Löffelbiskuits mit scharfem Messer halbieren und die gezuckerte Seite mit Limettensaft beträufeln. Die Biskuithälften mit der gezuckerten Seiten nach innen hochkant an den Rand der Kuchenform stellen und dabei leicht in den CantucciniBoden drücken.

Mohnschicht:

Butter im Topf erhitzen, Zucker und Sahne hinzufügen und leicht karamellisieren, dann restliche Zutaten unterrühren und abkühlen lassen. Mohnschicht auf Cantuccini-Boden vorsichtig auftragen und mit Orangenmarmelade bedecken.



Tipp: Zum Verstreichen der Masse, Palette in heißes Wasser eintauchen.

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>

LUIS backt | Hier ein weiteres Rezept aus Luis` Küche ...

Füllung:

Eier vom Eiweiß trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz und Sahne mit 2 EL Zucker steif schlagen. Die Eigelbe unter Hinzugabe von Zucker cremig schlagen, Quark und Schichtkäse löffelweise hinzufügen. Mehl, Backpulver und den Abrieb sowie den Saft einer Limette gut unterrühren.

In das steif geschlagene Eiweiß zunächst 5 EL der fertig gerührten Eigelbmasse untermengen und anschließend mit der restlichen Eigelbmasse gut verrühren. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, aber nicht mehr mixen.

Damit der Kuchen nicht in der Mitte zusammensackt, schneide ich nach 20 min. Backofenzeit, mit dem Messer die Masse waagrecht und umlaufend ein. Um eine gleichmäßige Führung zu haben, lege ich die Klinge auf den oberen Rand der Kuchenform und steche ca. 3 bis 4 cm ein.

Im Ofen bei 180 Grad Ober- /Unterhitze 30 Minuten backen, mindestens jedoch bernsteinfarben werden lassen.

Guten Appetit!

Guten Appetit!

Weitere Anregungen und Informationen rund ums Kochen & Backen finden
Sie auf meinem Blog unter <http://www.alois-steiner.de>