

## KÄSEKUCHEN MIT [DIE SÜSSE SUSI](#) ORANGENFILETS

Für eine 26 cm Springform

Zutaten für den Mürbteig:

300 g Mehl, 200 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 TL Backpulver

Zutaten für die Creme:

200 g süße Sahne, 500 g Magerquark, 200 g saure Sahne, 3 Eier, 50 g Speisestärke, Saft von 1 Zitrone, Vanillezucker, 250 g Zucker, 1 TL Vanilleextrakt, 2-3 TL Kokosblütenzucker

Zum Garnieren:

4-5 [die Süsse Susi](#) Orangen

Zubereitung:

Zunächst wird der Teig vorbereitet:

- Das Mehl mit der Butter, dem Zucker, Ei, und dem Backpulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken kneten. Optional noch händisch nachkneten, sodass es einen geschmeidigen Teig gibt.
- Den Teig kühl stellen, damit man ihn gut auswellen kann. Zwischenzeitlich die Springform fetten und dünn bemehlen. Den Boden und den Rand der Springform mit dem ausgewellten Teig auskleiden.

Die Vorbereitung der Creme:

- Für die Füllung die süße Sahne steif schlagen. Die restlichen Zutaten, also Quark, saure Sahne, Zucker, Vanillezucker, Vanilleextrakt, Zitronensaft, Eier und Speisestärke zu einer Creme schlagen. Zum Schluss die geschlagene süße Sahne unterheben und die Creme auf den kalten Mürbteigboden geben.
- Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 50 Minuten backen.
- Den Kuchen nach 50 Minuten aus dem Ofen nehmen und zum Garnieren die Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Die Früchte in Filets schneiden und diese in Runden auf den Kuchen legen. Die Filets kann man mit Zucker oder Kokosblütenzucker bestreuen. Den Kuchen weitere 10 Minuten in den Backofen.