

▼ Marzipan-Käsekuchen mit Blutorangencreme






100g Butter
250g Haferkekse
200g Marzipanrohmasse
1kg Doppelrahm-Frischkäse
150g Zucker
2EL Speisestärke
200g Crème-fraiche
5 Eier (Größe M)
150ml Blutorangensaft
150g Gelierzucker 1:1
Frischhaltefolie
Alufolie

▼ Rezeptübersicht



Name		Anzahl
Bratapfel-Toffee-Schnitte	✓ ---	- 7 +
Marzipan-Käsekuchen mit Blutorangencreme	✓ ---	- 1 +
Orangen-Kirsch Kompott	✓ ---	- 3 +
▼ Schokomousse-Trifle mit Kirschen und Lebkuchen	✓ ---	- 14 +
Lebkuchenbrösel	✓ ---	14 x - 1 +
Orangen-Kirsch Kompott	✓ ---	14 x - 1 +
Feines Schokoladenmousse	✓ ---	14 x - 1 +
Spekulatius-Eisknölde	✓ ---	- 2 +
Linzer Tartelettes mit Preiselbeeren	✓ ---	- 7 +
Glühwein-Schmand-Schnitten	✓ ---	- 5 +
Zusammenfassung	✓	

Zubereitung des Kuchenbodens*

- ☐  Butter schmelzen, Kekse fein zerbröseln. Brösel mit der Butter mischen.
- ☐  Den unteren Rand einer Springform (26 cm Ø) erst mit Frischhaltefolie, dann mit Alufolie fest und dicht einschlagen.
- ☐  Brösel in die Form geben und zu einem flachen Boden drücken.
- ☐ Ca. 30 Minuten kalt stellen.

▼ Zubereitung der Kuchenfüllung

Fettpfanne vorbereiten

- ☐ Die Fettpfanne des Backofens auf die mittlere Schiene schieben und ca. 1 cm hoch mit kochendem Wasser füllen.



Backofen vorheizen

- ☐ E-Herd: 200 °C
- ☐ Umluft: 175 °C
- ☐ Gas: siehe Hersteller

Kuchen füllen und backen*

- ☐ Marzipan würfeln.
- ☐ 75 g Frischkäse, Zucker und Marzipan mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren.
- ☐ Den übrigen Frischkäse, Stärke und Crème fraîche dazugeben.
- ☐ Eier einzeln unterrühren.
- ☐ Käsemasse auf den Bröselboden geben und glatt streichen.
- ☐ Form in die Fettpfanne stellen und ca. 45 Minuten backen.
- ☐ Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter ca. 1 Stunde abkühlen lassen.
- ☐ Anschließend vom Springformrand lösen und Kuchen aus der Form nehmen, ca. 1 Stunde kalt stellen.

Käsekuchen mit Blutorangencreme bestreichen

- ☐  Blutorangensaft und Gelierzucker verrühren, aufkochen und ca. 3 Minuten sprudelnd kochen. Entstehenden Schaum dabei abschöpfen.
- ☐  Marmelade abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist, kräftig durchrühren und auf dem Kuchen verteilen.