



Menge 1 Springform (26 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

ERDBEER-ORANGEN-KUCHEN

Cremiger Käsekuchen mit einem Boden aus Keksen, einer Füllung mit Orange und einer Verzierung aus Erdbeeren – ein Gedicht!



Zubereitung

- 1.** Butter zerlassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz oder im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit Diamant Rohrzucker und Butter verkneten und in eine gefettete Springform (26 cm Ø) drücken.
- 2.** Bei 175 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 8-10 Minuten backen.
- 3.** Ei trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Eigelb und Speisestärke in 5 EL Milch anrühren. Restliche Milch mit Diamant Rohrzucker zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen dazugeben und alles nochmals kurz kochen lassen.
- 4.** Bio-Orange heiß abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Quark, Orangensaft und -schale gut mit der Stärkemilch verrühren, Eiweiß unterheben. Quarkmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
- 5.** Bei 175 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 40-50 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
- 6.** Erdbeeren waschen, halbieren oder vierteln und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Tortenguss nach Anweisung mit Zucker, Orangensaft und 125 ml Wasser zubereiten, darüber gießen und kalt werden lassen.

Zutaten

Für den Boden:

80 g	Butter (oder Margarine)
175 g	Vollkorn-Butterkekse
1 EL	Diamant Rohrzucker

Für die Füllung:

1	Ei
1 Prise	Salz
60 g	Speisestärke
450 ml	Milch
4-5 EL	Diamant Rohrzucker
1	Bio-Orange
250 g	Magerquark

Zum Verzieren:

500 g	Erdbeeren
1 Päckchen	roter Tortenguss
1-2 EL	Diamant Feinster Zucker
125 ml	Orangensaft

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.