

---

## Märchen-Cheesecake mit Caprisonne-Guss

---

für eine Form mit  $\varnothing$ 20cm

50g Kekse, z.B. Hans Freitag Märchenkekse\*

100g Mehl, z.B. „ma dose de farine“ von Decollogne\*

35g brauner Zucker

65g kalte Butter

1/2 Ei

300g Frischkäse

250g Magerquark

2 1/2 Eier

2 El Zitronensaft

65g Zucker

1 El Vanillezucker

1 Tl Zitronenschale/ -zucker

250ml Saft, z.B. Capri-Sonne Schorly gelbe

Früchte\*

1 Tütchen Tortenguss



---

Die Kekse zuerst fein mahlen. Das geht entweder in einem Multizerkleinerer oder indem man sie in einen Gefrierbeutel gibt und mit einem Nudelholz zerdrückt. Die Kekskrümel dann mit dem Mehl mischen.

Alle drei Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen. Pro Ei kann man ungefähr mit 50g rechnen. Zur Mehl-Keks-Mischung jetzt also ca. 25g Ei geben. Butter in Stücken und den Zucker ebenfalls dazu geben und alles zügig zu einem Mürbeteig verkneten.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und zusätzlich einfetten und mit Mehl austreuen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit einkleiden. Dabei sollte ein gut 4cm hoher Rand entstehen. Den Boden jetzt noch mit einer Gabel einstechen und die Form eine halbe Stunde kalt stellen.

Für die Füllung Frischkäse, Quark, die restlichen Eier, Zitrone und Zucker miteinander verrühren. Dabei möglichst große und eher langsame Bewegungen machen, so gerinnt der Frischkäse nicht und die Konsistenz wird schön cremig.

Ungefähr 10 Minuten vor Ablauf der Kühlzeit vom Teig den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Füllung auf den Teig geben und alles ca. 30 Minuten backen. Den Kuchen etwas auskühlen lassen.

---

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

---

Direkt nach dem Backen sollte die Oberfläche noch „wabbelig“ sein. Nach einer Weile wird aber alles fest.

Für den Guss die Capri-Sonne mit dem Tortenguss verquirlen und nach Anleitung aufkochen. Unter Rühren etwas abkühlen lassen und über den Kuchen gießen, sodass der Guss gerade nicht überläuft. Alles fest und kalt werden lassen und genießen.