

Erfrischender Cheesecake

etwa 10 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Springform (Ø 24 cm):

Teig:

300 g Mehl
3 Prisen Salz
120 g Zucker
1 Stk. Dr. Oetker Bio Bourbon
Vanilleschote, ausgekratzt
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
200 g Butter, kalt
1 Eigelb

Füllung:

200 g Zucker
500 g Magerquark
250 g Mascarpone
30 g Mehl
1 Stk. Orange, Saft und Schale
1 Stk. Zitronen, Saft und Schale
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 Eier
2 Eigelb

Dekoration:

Orangenscheiben

1 Vorbereiten:

Springformboden (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

2 Teig:

Für den Teig Mehl bis und mit Finesse mischen. Butter, in Stücke geschnitten, beifügen und mit dem Mixer (Knethaken) kneten. Das Eigelb dazugeben und zu einem Teig zusammenkneten. Teig im Kühlschrank ca. **40 Minuten** ruhen lassen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

$\frac{2}{3}$ des Teiges auf die Grösse der Springform auswallen und in die Form legen. Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 10–12 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 10 - 12 Minuten



Herausnehmen und abkühlen lassen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und diese am Formenring entlang ansetzen, damit ein ca. 4 cm hoher Rand entsteht.

3 Füllung:

Alle Zutaten der Reihe nach in eine Schüssel geben, gut verrühren und auf dem Teig verteilen.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 10 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 10 Minuten

Hitze auf **120 °C reduzieren** und 90 Minuten weiterbacken.

Ober-/Unterhitze etwa 120 °C
Heißluft etwa 100 °C
Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 90 Minuten

Herausnehmen und auskühlen lassen.

4 Dekoration:

Mit Orangenscheiben dekorieren.

