

Orangen - Topfenkuchen „Cheesecake“

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für eine Springform von 28 cm Ø:

- 250 g Butterkekse, trockene event. Vollkorn
- 100 g Butter, flüssig
- 30 g Zucker
- Salz

- 500 g Topfen
- 5 ST Eier, Größe M
- 50 ml Rahm
- 120 g Butter, zimmerwarm
- Schale einer unbehandelten Orange, fein gehackt
- Saft einer Orange

- 5 EL Orangenmarmelade

- 3 EL Campari
- 5 EL Zucker

Herstellung:

Tortenboden:

Kekse in der Küchenmaschine zerbröseln und mit geschmolzener Butter, Zucker und Salz gut vermischen. Gleichmäßig verteilt in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 28 cm) drücken und bei 175 °C rund 15 – 20 Minuten backen.

Creme:

1. Zimmerwarme Butter mit Zucker und den Eiern schaumig rühren.
2. Topfen, Rahm, Orangenwürfel und -saft zugeben und zu einer homogenen Creme rühren.
3. Orangenmarmelade erwärmen (wenn nötig durch ein Sieb streichen, sodass die Schalen zurückbleiben) und auf den leicht ausgekühlten Kuchenboden streichen.
4. Fünf Minuten erkalten lassen und dann die Creme gleichmäßig darauf verteilen.
5. Im Backofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze rund 30 bis 35 Minuten backen.
6. Bei geschlossener Backofentüre vollständig auskühlen lassen.
7. Dann Campari mit Zucker aufkochen, überkühlen lassen und auf dem „Cheesecake“ verteilen.
8. Vor dem Servieren eine Stunde kaltstellen. Mhh, so guat!

