

# Hier und heute



## Mini-Käsekuchen mit Frucht

Wer es lieber kleiner und etwas weniger aufwändig mag, für den hat Marcel Seeger das passende Rezept: fruchtige Mini-Käsekuchen. Der Teig ist der gleiche wie beim Käsekuchen-Rezept. Unser Konditor bringt hier noch Früchte nach Gusto ins Spiel.

## Rezept

### Zutaten

für sechs Törtchen à 8 cm Durchmesser

- ca. 150 g Mürbeteig (siehe Rezept Käsekuchen)
- 330 g Magerquark
- 1-2 Eier (Gr. L, insgesamt 70 g Ei)
- 70 g Zucker
- 3 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 85 g Speiseöl
- 14 g Vanillepuddingpulver
- 2 Orangen (alternativ z.B. Erdbeeren, Blaubeeren, Kirschen)
- etwas Tortenguss, klar

### Zubereitung

Den Mürbeteig ausrollen und mit dem Dessertring sechs runde Böden ausstechen. Die Dessertringe auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen, die Teigböden einlegen und aus dem restlichen Mürbeteig eine schmale Rolle formen, diese in sechs Stücke teilen und jeweils in die Dessertringe einlegen und als Rand etwa einen Zentimeter hochdrücken.

Die Mürbeteigböden im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- Unterhitze circa zehn Minuten hellgelb vorbacken. Danach die Böden abkühlen lassen.

Den Quark gut abtropfen lassen. Eier trennen und die Eiweiße mit 35 Gramm Zucker und der Prise Salz zu einem festen Eischnee aufschlagen.

Eigelbe mit dem restlichen Zucker kurz aufschlagen. Quark, Speiseöl, Puddingpulver und Vanillezucker vorsichtig unterrühren. Den Eischnee unterheben und behutsam glattrühren.

Die Masse mit einem Löffel oder Spritzbeutel in die mit dem angebackenen Mürbeteig ausgelegten Dessertringe füllen. Anschließend in den Backofen geben und bei 170° C Ober- Unterhitze circa 30-35 Minuten backen.

Anschließend die kleinen Kuchen im Dessertring abkühlen lassen. Die Orangen schälen und die Häutchen entfernen. Die Orangen klein schneiden und die Fruchtstückchen auf den Mini-Käsekuchen im Ring verteilen. Anschließend mit klarem Tortenguss bepinseln und im Ring fest werden lassen. Dann den Dessertring vorsichtig entfernen.

### Tipps

- Legt man eine ganze Orangenscheibe auf die Mini-Kuchen, kann man auf den Tortenguss verzichten.
- Als Deko passt ein Blatt Minze oder Zitronenmelisse.