

# Maracuja Cheesecake mit Mandarinen



Alexandra Seidel

## Zubereitung

1. Kekse fein zermahlen.
2. Mit geschmolzener Butter mischen.
3. In mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
4. Kühlstellen.
5. Alle Zutaten für die Füllung (außer Maracujasaft) glatt verrühren.
6. Maracujasaft und Zitronensaft. untermischen.
7. Füllung auf den Keksgrund geben
8. Bei 160 °C Ober-/Unterhitze 55–65 Min. backen.
9. Vollständig auskühlen lassen.
10. Mandarinen abtropfen lassen.
11. Auf dem Cheesecake verteilen.
12. Tortenguss mit Mandarinensaft zubereiten.
13. Über die Mandarinen geben.
14. Fest werden lassen.

## Zutaten (26 cm Springform)

### Boden

- 200 g Kekse (nach Wahl)
- 100 g Butter, geschmolzen

### Füllung

- 3 Pck. Frischkäse (je 195 g)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Quark
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 150 ml Maracuja-Saft oder -Nektar
- Saft von ½ Zitrone

### Topping

- 2 Dosen Mandarinen (Saft auffangen)
- 1 Pck. Tortenguss