

Käsekuchen mit Orangen

Zubereitungsdauer: 1 h. 10 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

12 U.

Zutaten

für den Boden:

250 g Butterkeks

100 g gehackte Haselnüsse

100 g geschmolzene Butter

1 Prise Zimt

für den Frischkäse-Teig:

500 g cremigen Frischkäse

150 g Zucker

4 St. Eier

2 St. die abgeriebene Schale von 2 unbehandelten Orangen

1 St. Saft einer Orange

1 Packg. Vanille-Zucker

Zubereitung

Die Kekse zu Krümeln bzw. Bröseln verarbeiten. Entweder mit dem Mörser zerstampfen, per Hand oder in einer Plastiktüte mit der Kuchenrolle zerkleinern. Die gehackten Haselnüsse unter die Keksbrösel mischen. Die Butter verflüssigen und zu dem Keksmehl geben, alles gut vermischen. Dann die Keksmasse in die Springform geben, überall festdrücken und glatt streichen.

Die Zutaten für die Käsemasse zu einem glatten Teig verarbeiten und in die Springform füllen. Im vorgeheizten Ofen (180°), auf mittlerer Schiene 50 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und dann bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.