

Käsekuchen mit Eierlikör und Mandarinen

Ostern ohne Eierlikör ist für mich kein Ostern. Schon meine Oma war ein riesengroßer Eierlikör-Fan und hatte ihre Kuchen und Torten damit verfeinert. So auch ich:) Ich glaube, ich habe dieses Faible für Köstlichkeiten von ihr geerbt. Aber auch gehört zu Ostern ein Käsekuchen dazu, finde ich. Ich liebe sowieso jede Art von Käsekuchen und probiere immer wieder etwas Neues aus. Meine Familie kann schon ein Lied davon singen. Aber dieses Mal musste es ein Käsekuchen mit Eierlikör und Früchten sein. Denn einen Käsekuchen mit Eierlikör ohne Früchte gab es bei mir schon öfter – siehe meinen Beitrag [Käsekuchen mit Eierlikör](#).







Mein Mann hatte mich vor Ostern mit allen möglichen Zutaten versorgt, so dass ich einiges mehr hatte als ich für einen Käsekuchen benötigte – wie z.B. Frischkäse, griechischer Joghurt, und Schmand -. Aber es half alles nichts, die Zutaten waren nun mal da und mussten auch verarbeitet werden. Daraus machte ich nun die Käsekuchenmasse. Natürlich durfte mein heißgeliebter Eierlikör nicht fehlen. Als ich so am rühren war überlegte ich, ob die Kuchenform groß genug war für die Füllung. Denn es war eine große Schüssel voll. Zum Glück passte alles genau in die Form. Nach dem Backen musste der Kuchen natürlich gleich gekostet werden. Ich konnte ja meinen Gästen nichts anbieten das ich vorher noch nicht probiert hatte. Der Käsekuchen schmeckte sensationell gut und war so schön cremig. Als ich dann noch riesengroße Komplimente bekam, war ich natürlich richtig stolz.







Rezept für meinen Käsekuchen mit Eierlikör und Mandarinen

Zutaten für den Mürbteig:

- 300g Mehl
- 150g Butter
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei

Zutaten für die Käsekuchenmasse:

- 500 g Quark
- 800 g Frischkäse
- 100 g griechischer Joghurt
- 200 g Schmand
- 200 ml Eierlikör
- 1 Dose Mandarinen
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Vanillinzucker
- 70 g Mehl
- 5 Eier

Zubereitung:

1. Die Zutaten für den Mürbeteig zu einer festen Masse verkneten und 1 Stunde ruhen lassen.
2. Für die Käsemasse alle Zutaten miteinander verrühren.
3. Den Teig ausrollen und in eine Springform, mit einem Durchmesser von 26cm, legen.
4. Die Käsemasse in die mit dem Mürbeteig ausgelegte Springform einfüllen.
5. Bei 170°C Umluft (vorgeheizt) eine Stunde backen.
6. Den Kuchen nach dem Backen noch ein paar Minuten im ausgeschalteten Backofen lassen und danach erst die Backofentür öffnen. Erst rausnehmen wenn der Kuchen abgekühlt ist, damit er nicht zusammenfällt.

Lasst es Euch schmecken!













Weitere leckere Kuchen-Rezepte:

- [Birnen-Käsekuchen mit Streusel](#)
- [Heidelbeerkäsekuchen](#)
- [Karottenkuchen – einfach und vegan](#)
- [Yogurette Rührkuchen mit Zitronenglasur](#)
- [Johannisbeerkuchen](#)
- [Erdbeerkuchen](#)
- [Birnenkuchen](#)