



Orangen- Käsekuchen mit Schokoboden

Zutaten für eine 24er Springform

FÜR DEN BODEN:

- » 200g Butterkekse
- » 100g weiche Butter
- » 1 EL Backkakao

KUCHENMASSE:

- » 300g Frischkäse, natur
- » 200g saure Sahne
- » 200ml Sahne
- » 4 EL Kartoffelstärke
- » 200g Zucker
- » 2 Eier
- » 1 EL Vanillezucker
- » 1 Prise Salz

ORANGENGUSS:

- » 250ml Orangensaft
- » 2 TL Abrieb einer Bio-Orange
- » 60g Zucker
- » 2 EL Stärke
- » 2 EL Aprikosen- oder Orangenmarmelade
- » Orangen & Minze als Deko



1. Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kekse in einem Mixer oder mit einem Kartoffelstampfer sehr fein zerbröseln und mit dem Kakao vermischen. Eine 24er Springform mit Backpapier auslegen. Die Keksmischung mit der weichen Butter vermengen und gleichmäßig in der Form verteilen. Die Masse gut andrücken und für 10min backen.

2. In der Zwischenzeit die Sahne mit der Kartoffelstärke verrühren. Das Ganze mit dem Frischkäse, der sauren Sahne, Zucker, Eier, Vanillezucker und Salz glatt rühren. Der Guss darf dabei sehr flüssig sein! Den Boden aus dem Ofen holen, die Käsekuchenmasse gleichmäßig darauf verteilen und den Kuchen für weitere 50-55min backen. Nach Ablauf der Zeit den Kuchen etwa 15min bei leicht geöffneter Ofentür abkühlen lassen, dann aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen.

3. Für den Orangenguss den Orangensaft mit Zucker, Orangenabrieb und der Stärke verrühren. Das Ganze in einen Topf geben, aufkochen lassen und zügig auf dem abgekühlten Käsekuchen verteilen. Das Ganze nochmals abkühlen lassen. Zum Schluss die Marmelade erhitzen und über den Orangenguss streichen. Mit Orangenmarmelade wird der Geschmack etwas herber – mit Aprikosenmarmelade wird der Guss etwas süßer.