

BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Zimtsternkäsekuchen

globus

Zutaten

Zimtsternteig

250 g gemahlene Mandeln
150 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 TL Zimt
1 EL Mandellikör oder -sirup

Guss

1 Eiweiß
125 g Puderzucker

Füllung

restlicher Eiweißguss
50 g Sonnenblumenöl
2 Eier
2 Eigelb
250 g Quark
200 g saure Sahne
Saft und Schale von einer
unbehandelten Orange
½ TL Vanilleextrakt
20 g Speisestärke

Dekoration

selbst gebackene
Zimtsterne
Zimt

 1 Std.  1 Std.  24 cm

1 Zimtsternteig

Mandeln, Puderzucker, Eiweiß, Zimt und Mandellikör oder -sirup verkneten.

2 Guss

Eiweiß und Puderzucker etwa 2 Minuten zu einem dickcremigen Guss verrühren. Den Teig und den Guss abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

3 Zimtsterne

Etwa 1/3 des Teiges auf Puderzucker ca. 1 cm dick ausrollen und etwa 12 Sterne ausstechen. Diese mit dem Guss bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 150 °C Umluft 10 Minuten backen. Die Oberfläche und die Unterseite sollen trocken sein.

4 Käsekuchen

Restlichen Teig zu einer Kugel formen und auf Puderzucker zu einem 30 cm großen Kreis ausrollen. Eine Backform mit 24 cm Ø damit auslegen und einen 3 cm hohen Rand ziehen. Den restlichen Guss für die Käsekuchenfüllung verwenden.

5 Käsekuchenfüllung

Für die Füllung den restlichen Guss, Sonnenblumenöl, Eier, Eigelb, Quark, saure Sahne, Orangenschale und -saft, Vanilleextrakt und Stärke mit einem Handrührgerät kurz bei niedriger Stufe verrühren. Nun die Käsekuchenmasse in den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 50–70 Minuten backen bis die Käsekuchenmasse fest ist. Nach dem Backen komplett abkühlen lassen, nach Belieben mit etwas Zimt bestreuen und mit den Zimtsterne dekorieren.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

