

Rübli-Käsekuchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Zutaten

Für die Käsekuchenmasse:

240 g Frischkäse
50 g Zucker
1,5 TL Mehl
2 Eier
1 TL Vanille-Extrakt
80 ml VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Für die Rüblkuchenmasse:

160 g Mehl
½ TL Natron
½ TL Backpulver
¼ TL Salz
1/8 TL Muskat
1 TL Zimt
95 g Pflanzenöl
50 g Apfelmark (ungezuckert)
75 g Zucker
75 g brauner Zucker
2 Eier
1 TL Vanille-Extrakt
150 g Möhren

Für die karamellisierten Walnüsse:

50 g Zucker
½ TL Butter
80 g Walnüsse

Für die Frischkäsecreme:

75 g Butter
150 g Frischkäse
20 g Puderzucker
3 EL VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja

Zubereitung

Backofen auf 175°C vorheizen. 22er Springform fetten.

Für die Käsekuchenmasse Zucker und Mehl vermengen und mit Frischkäse gut verrühren. Eier und Vanille-Extrakt unterrühren. VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja hinzugeben und glattrühren. Zur Seite stellen.



[Link zum Rezept: Rübli-Käsekuchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)

Copyright © VERPOORTEN 2020 (3/2020)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Rübli-Käsekuchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja

Für den Rübliteig Mehl, Natron, Backpulver, Salz, Muskat und Zimt verrühren. In einer zweiten Schüssel Öl, Apfelmark, Zucker, braunen Zucker, Eier und Vanille vermengen. Nach und nach die trockenen Zutaten unterrühren. Möhren raspeln und unter den Teig heben.

150 g Rübliteig in der Form verteilen und glattstreichen. (Der Boden ist dann dünn mit Teig bedeckt) 1/3 der Käsekuchencreme löffelweise in der Form verteilen. Nicht verstreichen. Nun den restlichen Rübliteig löffelweise gleichmäßig auf der Käsekuchenschicht verteilen und ebenfalls nicht glattstreichen. Mit restlicher Käsekuchenmasse bedecken. Es sollte kein Rübliteig mehr zu sehen sein. 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Nach 40 Minuten mit Alufolie abdecken. Hierbei die Folie so formen, dass sie nicht auf den Kuchen kommt, da der Käsekuchen sonst daran kleben bleibt. Kuchen 6 Stunden – am besten über Nacht - auskühlen lassen.

Für die karamellisierten Walnüsse Zucker in einem Topf schmelzen und mit Butter verrühren. Sofort die Walnüsse unterrühren und auf Backpapier aushärten lassen. Grob hacken.

Für die Frischkäsecreme Butter mit Puderzucker 2 Minuten cremig rühren. Nach und nach den Frischkäse und den VERPOORTEN EDITION Pfirsich-Maracuja unterrühren. Auf den Kuchen streichen und mit Walnüssen bedecken.

[Link zum Rezept: Rübli-Käsekuchen mit Verpoorten Pfirsich-Maracuja](#)