Artikel vom 15.10.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 04:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kaesekuchen-mit-kartoffeln

Käsekuchen mit Kartoffeln



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 1 Springform Ø 26 cm):

Boden:

200 g Mehl

100 g Butter

100 g Zucker

50 g gemahlener Kandis

1 Prise Salz

½ EL Vanilleextrakt

3 EL Saft aus der Mandarinendose

Füllung:

300 g mehlig kochende Kartoffeln

350 g Mandarinen aus der Dose

Saft aus 1 Mandarinendose

1 Msp gemahlener Kardamom

2 Msp Zimt

750 g Magerquark

200 g Frischkäse

100 g Gelierzucker (2:1)

50 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

Zubereitung:

Die Mandarinen abgießen und den Saft auffangen. Für den Boden aus den Zutaten einen Mürbteig kneten und für 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Inzwischen die

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Wasser mit etwas Salz und Zucker weichkochen, abgießen, fein zerstampfen und dann ausdampfen lassen. Den Mürbteig gleichmäßig in einer mit Backpapier bespannten Springform festdrücken, auch etwa 2 cm am Rand nach oben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten blind backen. Inzwischen Zucker, Quark, Frischkäse und Mandarinensaft mit dem Schneebesen verrühren, Salz, Kardamom, Zimt und Eigelbe zugeben. Zum Schluss den Kartoffelstampf einrühren und die Mandarinen unterheben. Die Springform aus dem Ofen nehmen und mit der Quarkmasse befüllen. Nun noch einmal für 30 bis 40 Minuten bei 180 °C backen, bis die Masse komplett durchgestockt ist (Stäbchenprobe!). Vor dem Anschnitt erst im Backofen in der Form komplett auskühlen lassen. Am besten lässt sich der Kuchen nach mindestens 3 Stunden im Kühlschrank schneiden.

Tipp: Wer mag, kann das Eiweiß mit 125 g Zucker steifschlagen und als Baiserhaube für die letzten 10 Minuten der Backzeit oben auf dem Kuchen mitbacken.

Kathrin Fries