

# Spekulatius-Topfenkuchen mit Mandarinen

Das Rezept von dem Spekulatius-Topfenkuchen mit Mandarinen zergeht auf der Zunge und versüßt euch die kalten Wintertage.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 55 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,6 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a>
---------------------------------

### Für den Boden

400 g Gewürzspekulatius
-------------------------

130 g <a href="#">Butter</a> (geschmolzene)
---

1 Prise <a href="#">Salz</a>
------------------------------

### Für die Creme

450 g Doppelrahmfrischkäse
----------------------------

250 g <a href="#">Topfen</a>
------------------------------

1 Stk. <a href="#">Ei</a>
---------------------------

2 Stk. Eigelbe
----------------

200 ml <a href="#">Schlagobers</a>
------------------------------------

160 g <a href="#">Zucker</a>
------------------------------

1 Stk. Bio-Zitrone (davon den Abrieb)
---------------------------------------

1 Packung Vanillepuddingpulver
--------------------------------

### Zum Belegen

1 Dose <a href="#">Mandarinen</a> (mittlere Größe)
--

### Für den Guss

1 Packung Tortenguss (klar)
2 EL <a href="#">Zucker</a>
200 ml Wasser (kalt)
50 ml Mandarinsaft (von der Dose)

## Zubereitung

1. Für den **Spekulatius-Topfenkuchen mit Mandarinen** zuerst den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen. Wer keine beschichtete Form besitzt, sollte den Ring der Springform einfetten und mit Mehl oder Brösel bestäuben/ausstreuen.
2. Dann die Butter zum Schmelzen bringen und etwas abkühlen lassen.
3. Nun die Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und zu feinen Bröseln verarbeiten.
4. Die Brösel anschließend mit dem Salz und der geschmolzenen Butter in eine Schüssel geben und gründlich vermengen.
5. Jetzt die Keks-Brösel in die Form geben, einen Rand am inneren Springformring hochziehen (ca. halbhoch) und alles fest andrücken. Anschließend die Form in den Kühlschrank stellen.
6. Als nächstes die Mandarinen zum Abtropfen in ein Sieb geben und dabei den Saft auffangen. Der wird für den späteren Guss benötigt. Dann bitte rechtzeitig den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
7. Danach den Frischkäse, den Topfen, das Ei, die Eigelbe, das Schlagobers (ungeschlagen), den Zucker und den Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.
8. Jetzt erst das Vanillepuddingpulver unterrühren.

9. Die Creme hinterher in die Form geben und glatt streichen.
  
10. Nun nach Belieben die Creme-Oberfläche vorsichtig mit den Mandarinen belegen. Anschließend den Kuchen ca. 50-55 Minuten im Ofen backen, rausholen und auskühlen lassen. Anmerkung: Da es sein könnte, dass etwas Butter während des Backens aus der Form tritt, wäre es ratsam, ein Stück Backpapier unter die Form zu legen. Danach den Kuchen für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
  
11. Für den Guss, das kalte Wasser, den Mandarinsaft, den Zucker und das Tortenguss-Pulver in einen Topf geben und miteinander klümpchenfrei verrühren.
  
12. Dann die Masse unter Rühren zum Kochen bringen, kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen, ca. 1 Minute abkühlen lassen und über den Kuchen verteilen. Letztendlich den Guss bis zum Verzehr fest werden lassen.

## **Tipp**

Der Spekulatius-Topfenkuchen mit Mandarinen kann man auch mit Kirschen anstatt Mandarinen zubereiten.