



# Traumhafter Käsekuchen mit Blaubeeren

mit der Alpro Pflanzlichen Topfencreme-Alternative Go On Natur

## Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen und Backform einfetten. Kekse zerkleinern und mit der geschmolzenen Margarine mischen. Diese Masse auf dem Boden der Backform verteilen, fest andrücken und auskühlen lassen. Mandarinen schälen, filetieren und beiseite stellen.
2. Eier trennen und die Pflanzliche Topfencreme-Alternative Go On Natur, den Rohrzucker, das Pflanzenöl und Eigelb mit einem Schneebesen schaumig rühren. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen, um es mit 1 TL geriebener Limettenschale (unbehandelt) und 2 EL Limettensaft zu vermischen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Pflanzlichen Topfencreme-Alternative Mischung heben. Darauf achten, dass die Masse luftig leicht bleibt.
3. Jetzt die Mandarinenscheiben und ca. 200 g Blaubeeren auf dem Kuchenboden verteilen. Anschließend die Go On-Topfencreme-Alternative Mischung draufgeben und den Kuchen für 40 bis 45 Minuten backen, bis die oberste Schicht des Kuchens goldbraun ist.
4. Sobald der Kuchen abgekühlt ist mit den übrigen Blaubeeren garnieren.  
Viel Freude beim Servieren und Genießen!



10 Stück

1h 5Min.

## Zutaten

- 750 g Alpro Pflanzliche Topfencreme-Alternative Go On Natur
- 180 g Kekse
- 50 g Margarine, geschmolzen
- 80 g Rohrzucker
- 100 ml Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 4 Eier oder Ei-Ersatz
- 250 g Blaubeeren
- 2 Mandarinen
- 1 Vanilleschote
- 1 unbehandelte Limette

# Zubereitet mit

Pflanzliche Topfcreme-Alternative Go On Natur

