

Gebackener Quarkkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

75 gr Margarine, 1 Ei, 60 gr Zucker, 150 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 500 gr Quark, 1 Tasse Öl, 1 Ei, 2 Eigelb, 1 Päckchen Vanille - Pudding, Zitrone nach Geschmack, 250 ml Milch, 150 gr Zucker, 1 kleine Dose Mandarinen.

Die Vorbereitungen:

Springform einfetten,
Mandarinen abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

1. 2 Eier trennen und dann das Eiweiß mit 4 EL Zucker aufschlagen
2. Für den Teig aus Butter, Ei, 60 g Zucker, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen.
(Zutaten von 1-5)
3. In die vorbereitete Springform drücken, so dass ein kleiner Rand rundherum entsteht.
4. Nun für die Füllung die Zutaten von 6 - 13 vermengen und auf den Teig geben
5. Nun die Mandarinen ohne Saft in die Füllung fallen lassen

Hinweis: die Masse ist dehr dünnflüssig

6. Kuchen im Heißlufttherd bei 200 Grad 45 Minuten backen lassen, mit einer Gabel prüfen, ob er gar ist, dann die Eiweißmasse darübergeben und noch weitere ca 15 Min backen lassen

Tipp: Gekühlt schmeckt dieser Kuchen noch besser!

Guten Appetit wünscht Christel