

Quarkkuchen mit Mandarinen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 200 gr Zucker, 150 gr Margarine, 1 mittelgroße Ei, 2 Teelöffel Backpulver, 1 kg Quark, 200 gr Zucker, 250 ml Sahne, 4 mittelgroße Eier, 1 Päckchen Vanillinpuddingpulver, 2 kleine Dosen Mandarinen, 1 Päckchen klaren Tortenguß.

Die Vorbereitungen:

Die 4 Eier für die Füllung trennen. Eiweiß steif schlagen. Mandarinen abtropfen, Saft auffangen.

Die Zubereitung:

Aus Mehl, Zucker, Margarine, Ei und Backpulver einen Teig rühren und in einer Fettpfanne ausrollen, kalt stellen. Quark, Zucker, Sahne (flüssig), Eigelb und Puddingpulver zu einer glatten Masse verrühren, das steifgeschlagene Eiweiß unterheben, auf den gekühlten Boden streichen, abgetropfte Mandarinen auf der Füllung verteilen. Bei 175°C ca. 30-40 Min. abbacken, die Oberfläche sollte leicht rissig sein. Tortenguß mit dem Mandarinsaft (evtl. mit Wasser auffüllen) aufkochen und über den ausgekühlten Kuchen geben. Der Kuchen kann sehr gut am Vortag zubereitet werden, schmeckt aber auch frisch. Auch mit Sauerkirschen (aus dem Glas) ein Genuß.