Faule-Weiber-Kuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Mürbteig:

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 75 g Margarine
- 1 Teelöffel Backpulver

Belag:

- 500 g Quark
- 2 Eier
- 140 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1/2 Becher Sauerrahm
- 1/2 Tasse Öl
- 1 1/2 Tassen Milch
- 1 kleine Dose Mandarinen

Außerdem:

- 1 Päckchen klarer Tortenguss

Zubereitung

1. Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen und für 30 Minuten in den
   Kühlschrank legen. Quark, Eier und Zucker verrühren. Das Vanillepuddingpulver,
   das Öl, den Sauerrahm und die Milch unter die Quarkmasse heben.

2. Den Mürbteig ausrollen und in eine Springform geben, den Rand hoch ziehen. Die
   Quarkmasse darauf geben (die Masse ist sehr flüssig, wird aber beim Backen fest)
   und die Mandarinen darauf verteilen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 50 Minuten backen.

4. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. Den Tortenguss nach Packungsvorschrift
   zubereiten und den Kuchen damit überziehen.