# Käse-Mandarinenkuchen




## Zutaten

Zutaten für 1 Backblech:

### Boden:

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 1 Ei
- 125 g Margarine
- 1-2 Esslöffel Milch
- 2 Teelöffel Backpulver

### Belag:

- 1 kg Magerquark
- 500 g Sahne
- 4 Eigelb
- 4 Eiweiß
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepudding
- 225 g Zucker

## Außerdem:

- 3-4 kleine Dosen Mandarinen
- 1 Beutel Tortenguss
- Das ist der „kleine Bruder“ vom großen Blechkuchen.

# Zubereitung

1. Für den Knetteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den
   Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

2. Für die Füllung Quark, Sahne, Eigelb, Vanillezucker, Puddingpulver und Zucker verrühren.

3. Eiweiß steif schlagen, und unter die Quarkmasse heben.
   Füllung auf den Boden geben und verstreichen.
   Mandarinen abtropfen lassen und auf der Quarkmasse verteilen.

4. In den vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30-60 Minuten nach Sicht backen.

5. Nach dem Backen auskühlen lassen.

6. Tortenguss nach Anleitung zubereiten, und den Käsekuchen damit bestreichen.
   In gleichgroße rechteckige Stücke einteilen und servieren.

Tipp:

Für einen Kuchen in einer Springform nur die Halbe Menge verwenden (siehe Bild).

Danke:

Vielen Dank an Inge für die Einsendung ihres Lieblingsrezepts.