Fruchtquarkschnitte

Zutaten für ein Backblech:



Mürbteig:
300 g Mehl
200 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Ei

Füllung:
750 g Quark
3 Eier
250 g Zucker
50 g Weizenstärke
400 g Milch

Belag:
Etwas Gelierpulver (z.B. Gelfix)
12-15 Erdbeeren
3-4 Kiwis
1 Dose Pfirsiche
1 Dose Ananasscheiben
1 kleine Dose Mandarinen
2 Päckchen Tortenguss klar
Zucker

Außerdem:
2 kleine Dosen Mandarinen

Zubereitung:

Für den Mürbteig Zucker mit Ei, Butter oder Margarine schnell verkneten bis alles gut miteinander verbunden ist. Danach das Mehl hinzufügen und so lange kneten, bis ein fester Teig geworden ist. Anschließend in eine Plastikfolie geben, und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Nach der Ruhezeit den Teig zwischen zwei Plastikfolien auf dem Tisch ausrollen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Den Boden 10 Minuten bei 180 Grad „blind“ (ohne Füllung) backen.
Den Mürbeteig mit einem Schnitten-Backrahmen auf dem Backblech umstellen. 2 kleine Dosen Mandarinen darauf verteilen.
Für die Füllung alle Zutaten miteinander verrühren, auf den Boden geben und glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30-35 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen.
Gelierpulver dünn auf den Boden streuen und die Schnitte mit dem Obst belegen. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und die Früchte damit überziehen.
In gleich große Stücke schneiden und möglichst frisch servieren.