



## Käse-Mandarinen-Kuchen

Frag-Mutti.de

Teig:

100g Margarine  
2 Eier  
200g Zucker  
300g Mehl  
2TL Backpulver

Knetteig herstellen und auf ein Backblech drücken

Quarkmasse:

1kg Quark  
1 1/2 Tassen Öl  
1/2 Tasse Milch  
4 Eier  
1 Becher Sahne  
250g Zucker  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
mit etwas Rum, Zitronensaft und Vanillezucker verfeinern

Masse auf den Teig geben und 1 Dose Mandarinen auf der Masse verteilen.

Bei 150°C 40-50 Min backen, je nach Ofen. Wenn der Rand schön braun wird und der Kuchen schön gelb, nimm ich ihn immer raus.

Nach dem Auskühlen mit einem klaren Tortenguss bestreichen.

Die Quarkmasse ist sehr gehaltvoll, aber lecker! Und man isst ja kein ganzes Blech alleine :)

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.