

# Mandarinen-Käsekuchen



Belag des Kuchens kann Mandarinen, Birnen, Aprikosen oder Pflaumen sein.

Rezept ergibt einen Blechkuchen in der Größe 36X34 cm (Kuchenblech mit höheren Rand). Ofentemperatur bei Heißluft 195° C fallend auf 175° C, Backzeit 45-50 Min.

## Backpulvermürbteig:

Rezept: 112 g Zucker  
112 g Margarine  
1 Vollei  
Vanille-Aroma  
Zitronen-Aroma  
Pries Salz  
375 g Weizenmehl  
1 Päckchen Backpulver  
112 g Vollmilch

Herstellung: Zucker, Margarine, Vollei u. Gewürze zu einer glatten Masse verarbeiten, Mehl u. Backpulver darüber sieben u. das Ganze mit der Vollmilch zum Teig kneten. Fertigen Backpulverteig ausrollen auf Blechgröße.

## Käsefüllung:

Rezept: 250 g Zucker  
60 g Vanille-Pudding-Pulver  
Pries Salz  
Zitronen-Aroma  
4 Vollei  
1500 g Speisequark  
180 g Vollmilch  
120 g flüssige, heiße Margarine

Herstellung: Zucker, Vanille-Pudding-Pulver, Vollei u. Aromen zu einer glatten Masse verrühren, Speisequark unterrühren, heiße Margarine unterrühren u. zuletzt die Vollmilch dazu verrühren. Fertige Quarkfüllung auf den Backpulverteig verteilen.

Kuchen mit 2 – 3 Dosen Mandarinen belegen, nach dem Backen erkalten lassen und mit Tortenguß ab glänzen.