

# Kuchen Rezepte

## Mandarinenkuchen vom Blech - Unser Tipp

### Zutaten: Teig

### Zutaten: Belag

---

375g	Mehl	500g	Magerquark
1 Päckchen	Backpulver	150g	Zucker
200g	Zucker	1 Päckchen	Vanillezucker
200g	Margarine	5	Eier
1	Ei	1 Esslöffel	Zitronensaft
250g	Kokosraspeln	1/2 Päckchen	Vanillepuddingpulver
150g	Butter		zum kochen
150g	Zucker	4 Dosen	Mandarinen

---

Für den Teig: Das Mehl und Backpulver mischen. Danach die 200g zimmerwarme Margarine, 200g Zucker und ein Ei in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen eines Elektrischen Handrührgerätes schaumig schlagen. Anschließend das Mehl - Backpulvergemisch löffelweise dazugeben. Jetzt alles zu einem glatten Teig verrühren und danach den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig verteilen.

Für die Quarkmasse: 5 Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Jetzt den Quark, 150g Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und 5 Eigelb schaumig rühren, dann das Puddingpulver zugeben und alles noch einmal gut verrühren. Zum Schluss das Eiweiß unter die Quarkmasse heben. Die Quarkmasse auf dem Teig verteilen. Die Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen und auf die Quarkmasse legen. Für die Streusel: 250g Kokosraspeln, 150g Zucker und 150g Butter mit den Händen zu Streuseln kneten und auf der Quarkmasse verteilen. Das ganze dann bei 170 Grad ca. 45-60 Minuten backen.