

## Käsekuchen mit Mandarinen (Fruchtig frisch)

Zubereitungszeit ca. 45 min (ohne Abkühlzeit) Backzeit ca. 60 min

### Für den Knetteig:

150 gr. Mehl  
1 gestr. Tl Backpulver  
100 gr. Zucker  
1 Pk. Vanillin – Zucker  
1 Ei (M)  
75 gr Butter od. Margarine

### Für den Belag:

3 Eiweiß (M)  
500 gr. Magerquark  
125 gr. Zucker  
3 Eigelb (M)  
1 Pack Puddingpulver Vanille Geschmack  
*75 ml Unser Natives Olivenöl Extra mit Bio-Zitrone und frischer Bio-Vanille*  
125 ml Milch  
2 Dosen Mandarinen

### Für den Guss:

1 Pack Tortenguss klar  
250 ml Mandarinenensaft

1. Backofen vorheizen. Für den Teig, Mehl mit Backpulver, Vanillin-Zucker, Ei und Butter (oder Margarine) hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der gut gemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Alufolie gewickelt kurz kalt stellen.
3. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø26 gefettet) ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 min backen:  
Heißluft: 180° Ober-/ Unterhitze: 200° C.
4. Den Boden etwas abkühlen lassen und die restliche Teigmenge zum Rand formen, ca. 3 cm hoch.
5. Für den Belag: Eiweiß sehr steif schlagen. Quark mit Zucker, Eigelb und Puddingpulver Spezial-Öl und Milch mit Handrührgerät (Rührbesen) verrühren, Eischnee unterheben. Die gesamte Quarkmasse auf den Boden geben und glatt streichen. Abgetropfte Mandarinen gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen dann auf niedriger Temperatur backen  
Heißluft: 140° Ober-/ Unterhitze: 160°C Backzeit ca. 50 min.
6. Nach dem Backen, erkalten lassen, Tortenguss mit Mandarinenensaft nach Packungsanleitung zubereiten und auf dem Kuchen verteilen.