


Mandarinen-Käsekuchen mit Pudding

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

 bis 40 Min.**Für die Springform (Ø 26 cm):**
etwas Fett**Knetteig:**

150 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

75 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

3 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g) oder 1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 480 g)

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

200 g Zucker

500 ml Milch

500 g Speisequark (Magerstufe)

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot

2 EL Zucker

1 Vorbereiten:

Für den Belag Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**Heißluft: etwa 180°C****2 Knetteig:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand an die Form drücken, so dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Form in den Kühlschrank stellen.

3 Belag:

Beide Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Zucker und 500 ml Milch**, zubereiten. Sofort Quark untermischen und die Masse gleichmäßig in der Form verteilen. Die Mandarinen gleichmäßig darauflegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 60 Min.**

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4 Guss:

Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und Flüssigkeit zubereiten und gleichmäßig über den Mandarinen verteilen. Guss fest werden lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen evtl. etwa 5 Min. vor Backzeitende mit Backpapier abdecken.
- Sie können den Käsekuchen gut gekühlt auch als Dessert servieren.
- Den Kuchen kann man max. 2 Tage im Voraus zubereiten.

