Tortenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Mandarinen – Käsekuchen

Zutaten Boden:

200 g Mehl
75 g Zucker
100 g weiche Butter
1 Ei
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten Belag:

500 g Magerquark
175 g Zucker
2 Eier
300 g saure Sahne
150 ml Milch
1 EL Sonnenblumenöl
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
1 EL Zitronensaft
3 kleine Dosen Mandarinen
1 Päckchen Tortenguss (klar)

Zubereitung:

- Für den Kuchenboden Butter, Ei, Zucker und Vanillezucker gut verrühren.
- Mehl und Backpulver vermischen.
- Beides unter die Buttermasse kneten.
- In Alufolie gewickelt etwa 25 Minuten kalt stellen.
- Alle Belagzutaten bis auf Mandarinen und Guss gut miteinander verrühren.
- Teig in eine gefettete Springform drücken.
- Dabei einen etwa 3 cm Rand hochziehen.
- Mandarinen abtropfen lassen.
- Dabei den Saft auffangen.
- Ein Drittel der Mandarinen auf den Boden (Tortenboden) legen.
- Käsemasse gleichmäßig einfüllen.
- Die restlichen Mandarinen auflegen.
- Bei 180° C etwa 60 Minuten backen.
- Tortenguss mit dem Saft nach Packungsanweisung zubereiten.
- Sofort auf dem fertig gebackenen Kuchen verteilen.
- Kuchen gut abkühlen und dann schmecken lassen.