



# "Faule-Weiber-Kuchen" - Käse-Mandarinen-Kuchen

für eine 26er Springform

## **Zutaten:**

### *Für den Teig:*

200 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g Butter  
75 g Zucker  
1 Ei

### *Für den Belag:*

500 g Magerquark  
125 g Zucker  
1 Pck. Vanillepudding  
etwas Vanillezucker  
1 Ei  
125 ml Milch  
3 EL geschmacksneutrales Speiseöl (z.B. Sonnenblumen-, Traubenkern- oder Distelöl)  
2 Dosen Mandarinen  
1 Pck. Tortenguss klar

## **Zubereitung:**

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig kneten und mind. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Springform damit auslegen. Die Milch (mit 2 EL das Puddingpulver anrühren) zum Kochen bringen, die Puddingmasse einrühren und kurz aufkochen. Dann den Quark, den Zucker, das Ei und zum Schluss das Öl einrühren. Die Mandarinen gut abtropfen lassen und in der Quarkmasse verteilen. Das Ganze in die Kuchenform füllen und bei 180° Celsius ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und zum Schluss mit dem klaren Tortenguss begießen.

*Tipp: Sommerlicher Kuchen, der ankommt.*