

## Käsekuchen mit Mandarinen (18er Form, HLF)



### Zutaten

1 Dose Mandarinen  
100 g. Margarine oder Butter  
100 g. Zucker (50 g. brauner und 50 g. weißer Zucker )  
2 TL Vanillinzucker  
2 Eier M  
500 g. Quark , (1/2 Magerquark und 1/2 .20% Quark)  
1 P.Vanillepuddingpulver  
4 EL Weichweizengries ( oder Dinkelgries)  
2 EL Zitronensaft

### Zubereitung

Mandarinen abtropfen lassen. Weiche Margarine /Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren. Quark, Puddingpulver, Gries und Zitronensaft darunter rühren.

In einer gefetteten 18er Springform halb voll füllen, dann ca. die Hälfte der Mandarinen darauf verteilen. Den restlichen Teig darüber geben und mit den restlichen Mandarinen belegen.

Die Form für 25 Min. bei 165°C in die HLF setzen und nach Ablauf der Zeit nochmals für 20 Min. mit Alufolie bedeckt weiterbacken. (Tipp: Zwei Gabeln auf die Folie legen, damit die Folie nicht fliegt).

Bei geöffneter Schublade gut auskühlen lassen.

