

# KÄSEKUCHEN MIT MANDARINEN

## Zutaten:

### Teig

3 Eigelb  
120 g Zucker  
120 g Butter  
300 g Mehl  
1 ½ TL. Backpulver  
2 EL. Milch

### Belag

500 g Schichtkäse  
150 g Quark 40%  
2 Becher süße Sahne  
½ Pk. Puddingpulver Vanille  
130 g Zucker  
1 Pk. Zitroback  
4 Eier  
2 Eiweiß  
2 Dosen Mandarin-Orangen

## Zubereitung:

Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren. Backpulver mit Mehl vermengen, sieben und langsam unterrühren. Wenn der Teig zu fest wird, dann 2 EL. Milch hinzufügen. Teig auf Backblech verteilen.

Quark, Zucker, Vanillepudding, Zitroback und 4 Eier miteinander verrühren. Süße Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls vorsichtig unterheben. Quarkmasse auf Teig verteilen.

Einen Schuss Cognac mit einem Eigelb und etwas Kondensmilch vermischen und Käsekuchen damit bestreichen.

Kuchen gleichmäßig mit Mandarinen belegen.

Bei 180°C ca. 45 min backen.