

Mandarinen-Quarkkuchen ohne Boden

Zutaten für 1 Springform

- 1 kg Magerquark
- 6 Eier
- 100 g Weizenmehl
- 250 g Butter (weich)
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 850 g Mandarinen (1 große Dose)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 60 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 75 Minuten

So bereitest du den Quarkkuchen ohne Boden zu

1. Zuerst lässt du die Butter schmelzen und etwas abkühlen. Ich mache das gern in ein paar Sekunden in der Mikrowelle.
2. In der Zwischenzeit schlägst du die Eier auf, gibst sie mit dem Zucker in eine Schüssel und rührst sie schaumig.
3. Gib den Quark dazu und mixe ihn gut unter.
4. Schließlich kommen noch das Mehl, Backpulver, Puddingpulver und die weiche Butter mit in die Schüssel und werden gut untergerührt, so dass ein cremiger Teig entsteht.
5. Rühre zum Schluss noch die abgetropften Mandarinen unter.

6. Heize den Backofen auf 170°C Ober- und Unterhitze vor.
7. Fette eine Springform ein und verteile den Quarkkuchenteig darin.

8. Dann bäckst du deinen Quarkkuchen ohne Boden für etwa eine Stunde.

9. Schalte den Backofen dann aus und lass deinen Kuchen im Ofen auskühlen, damit er keine Risse bekommt. Die Tür kannst du aber leicht öffnen und eventuell einen Kochlöffel dazwischen stecken. Aus der Form nehmen solltest du den Kuchen erst, wenn er vollkommen ausgekühlt ist.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

