

Mandarinen-Quarkkuchen ohne Boden



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Quarkkuchen ohne Boden - einfaches Rezept mit Butter und Mandarinen für einen fruchtig frischen Kuchen

Ein Quarkkuchen ohne Boden ist ein sehr einfaches und schnelles Kuchenrezept, das sich prima für Backanfänger und Kinder eignet. Mit Mandarinen wird er sehr fruchtig frisch, wer keine mag kann sie aber auch gegen jedes andere Obst ersetzen oder einfach weglassen.

Der Kuchen, der auch als Käsekuchen bekannt ist, wird mit Quark, Eiern und Butter zubereitet und wird dadurch wunderbar cremig. Er enthält nur wenig Mehl. Auf dem Kuchenbuffet darf er neben anderen Köstlichkeiten wie dem [Stracciatellakuchen](#), [Russischen Zupfkuchen](#) und [Spiegeleikuchen](#) nicht fehlen.

Zutaten für eine runde 26 cm Springform:

- 6 Eier
- 1 kg Magerquark
- 100 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Packung Vanillepuddingpulver
- 2 TL Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 große Dose Mandarinen

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 60 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 75 Minuten

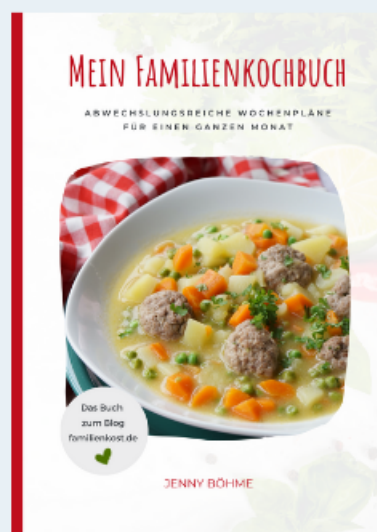
So bereitest du den Quarkkuchen ohne Boden zu

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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet

[» ZUM SHOP](#)

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Den Quarkkuchen ohne Boden kannst du problemlos einfrieren und nach Bedarf wieder auftauen. Mir schmeckt er nach einem Tag durchziehen am besten, aber auch ganz frisch ist er ein Gaumenschmaus.