Tränchenkuchen

Kuchen » Mandarinen

Zutaten (20 Stücke)

» 300g Mehl
» 2 TL Backpulver
» 525g Zucker
» 3 Pk. Vanillinzucker
» 8 Ei(er)
» 100g Butter/Margarine
» 3 kleine Dosen Mandarine(n)
» 1kg Magerquark
» 2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 200ml Öl
» 1 Zitrone(n)
» 500 ml Milch

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
über 120min

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

Teig zubereiten

- Mehl, Backpulver, 150g Zucker, 1 Pk. Vanillinzucker, 2 Eier und Butter verkneten
- Teig in Frischhaltefolie ca. 60 min kühlen
- Ofen auf 150°C vorheizen
- Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen
- Teig mit der Gabel mehrmals einstechen

Belag zubereiten

- Mandarinen gut abtropfen lassen
- Quark mit 175g Zucker und 6 Eigelben glattrühren
- restlichen Vanillinzucker, Puddingpulver, Öl, Zitronensaft und Milch unterrühren
- Mandarinen auf dem Teig verteilen
- Mit Quarkmasse übergießen, glatt streichen
- Kuchen 40-45 min backen

Baiser zubereiten

- 6 Eiweiße steif schlagen
- 200g Zucker einrieseln lassen
- so lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat
- Baiser ca. 10 min vor Ende der Backzeit auf dem Kuchen verteilen und mitbacken

Nährwerte: 450kcal pro Stück

angelegt am: 30.09.2008 Rezept-Nr: 2296

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke