



# Mandarinen-Käsekuchen mit Pudding

Mit rotem Tortenguss wird dieser fruchtige Käsekuchen mit Pudding und Mandarinen ein echter Hingucker!

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

### Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pr. Salz  
1 Eier (Größe M)  
75 g weiche Butter oder Margarine

### Belag:

480 g Mandarinen (Abtropfgew.)  
2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
200 g Zucker  
500 ml Milch  
500 g Speisequark (Magerstufe)

### Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot  
2 EL Zucker

## Wie macht man einen Käsekuchen mit Pudding und Mandarinen?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Belag Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml abmessen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Knetteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden ausrollen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand an die Form drücken, so dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Form in den Kühlschrank stellen.



**3 Käsemasse zubereiten:**

Beide Päckchen Puddingpulver nach Packungsanleitung, **aber mit 200 g Zucker und 500 ml Milch**, zubereiten. Sofort Quark untermischen und die Masse gleichmäßig in der Form verteilen. Die Mandarinen gleichmäßig darauflegen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Min.**

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4 Guss zubereiten:**

Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und Flüssigkeit zubereiten und gleichmäßig über den Mandarinen verteilen. Guss fest werden lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen evtl. etwa 5 Min. vor Backzeitende mit Backpapier abdecken.
- Sie können den Käsekuchen gut gekühlt auch als Dessert servieren.
- Den Kuchen kann man max. 2 Tage im Voraus zubereiten.

