



Zitronen-Quark-Kuchen

Ein sommerlicher Kuchen mit Mandarinen und Pistazien.

etwa 16 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

**Für die Glas-Backschale
(etwa 30 x 26 cm, innen):**
Fett

Quark-Belag:

375 g Speisequark (Magerstufe)
150 g Joghurt
1 Ei (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack

Rührteig:

50 g Pistazienkerne
Fett
75 g weiche Butter oder
Margarine
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
2 Eier (Größe M)
100 g Weizenmehl
1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

Guss:

960 g Mandarinen (Abtropfgew.)
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
2 gestr. EL Zucker
150 ml Wasser
Pistazienkerne

Wie backe ich einen Zitronen-Quark-Kuchen?:

1 Vorbereiten:

Für den Teig Pistazien mahlen oder so fein wie möglich hacken. Glas-Backschale fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Quark-Belag zubereiten:

Speisequark, Joghurt, Ei, Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Puddingpulver in eine Rührschüssel geben und mit Hilfe eines Schneebesens gut verrühren.



3 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Pistazienkernen mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Glas-Backschale geben und gleichmäßig verstreichen. Quark-Belag ebenfalls gleichmäßig darauf verstreichen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 25 Min.

Kuchen in der Backschale auf einem Kuchenrost erkalten lassen. In der Zwischenzeit Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, Flüssigkeit dabei auffangen und 100 ml abmessen.

4 Guss:

Mandarinen gleichmäßig auf den Kuchen legen. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber nur mit 150 ml Wasser und 100 ml Mandarinenflüssigkeit**, zubereiten. Guss mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig auf den Mandarinen verteilen und fest werden lassen. Pistazienkerne dekorativ darauf verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Mandarinen können Sie auch Aprikosen verwenden.

