

# 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