Käsekuchen

Zutaten: **Für den Teig:**

200 g Mehl
75 g Zucker
75 g Margarine
1 Ei
½ Pck. Backpulver

Für die Füllung:

125 g Margarine
175 g Zucker
500 g Quark 40%
200 g saure Sahne
200 g süße Sahne
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Puddingpulver, Vanillegeschmack
3 Eier
1 Dose Mandarinen

Zubereitung: Die Zutaten für den Knetteig werden in eine Schüssel gegeben, rasch zusammengeknetet und zur Seite gestellt.

Die Mandarinen abtropfen lassen.

Für die Füllung Margarine, Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und 3 Eier in einer Schüssel verrühren. Dann den Quark und die saure Sahne untermischen. Die süße Sahne steif schlagen und unterheben. Zum Schluss die Mandarinen zugeben und vorsichtig untermischen.

Aus Backpapier einen Kreis ausschneiden und diesen in die Form legen. Den Knetteig in einer gefetteten Springform (nur am Rand fetten) auslegen, etwa 2-3 cm am Rand hochziehen(für den Boden ca. 2/3 des Teiges; für den Rand den restlichen Teig – **Rand:** Röllchen drehen, diese lassen sich schöner zum Rand hochziehen), nicht vergessen! Nun die Füllung in die Form geben, glatt streichen und ab in den vorgeheizten Backofen – **2. Schiene von unten!** Bei 180°C 1 Stunde backen.

Backzeit: ca. 1 Stunde