

Quarktorte mit Mandarinen



Zutaten

Zutaten	Menge
Mehl	250 g
Zucker	50 g
Backpulver	1 TL
Butter	120 g
Ei	1 St.
abgeriebene Schale Zitrone	1 St.
Magerquark	500 g
Sahne	250 ml
Eier	2 St.
Öl	1 TL
Vanillezucker	1 EL
Vanillesoßenpulver	1 P.
Zucker	50 g + 30 g
kleine Dose Mandarinen	1 St.

Zubereitung

- Ofen vorheizen auf 180°C
- Butterschmelzen
- Mehl mit Backpulver, Zucker und Ei mischen
- Butter dazugeben und zu einem Teig kneten

- Backpapier auslegen und Teig darauf rund ausrollen, etwas größer als die runde Backform
- Teig mit dem Backpapier in die runde Kuchenform geben und den Rand festdrücken
- kühl stellen



- Quark mit Sahne mischen
- 50 g Zucker mit Vanillesoßenpulver und Vanillezucker mischen

- alles zusammen verrühren
- Eier trennen, Eigelb zu der Mischung geben, verrühren
- Eiweiß steifschlagen und dabei 30 g Zucker einrieseln lassen
- unter die Quarkmasse heben



- bei 180°C Ober-/Unterhitze unten ca. 50 min backen bis hellbraun

Quelle

Mama

- Quarkmasse auf den Teig verteilen
- mit Mandarinen belegen