Käsekuchen mit Mandarinen

Warum nicht mal einen Käsekuchen mit Mandarinen verfeinern? Bei diesem Rezept wird der Klassiker als Blechkuchen gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

Für den Teig

100 g	Margarine
370 g	Mehl
200 g	Zucker
2.5 TL	Backpulver
2 Stk.	Eier

Für den Belag

4 Stk.	Eier (getrennte)
250 ml	Milch
200 g	Zucker
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
2 Dosen	Mandarinen
2 EL	Öl
1 kg	Topfen

Zubereitung

1. Für den **Käsekuchen mit Mandarinen** den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Margarine und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und dazugeben. Alles zu einem leicht bröseligen Teig verkneten. Auf dem Backpapier ausrollen. Die Mandarinen gründlich abtropfen lassen.

3. Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Milch mit Zucker, Vanillepuddingpulver, Öl und Topfen verrühren. Den Eischnee unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

4. Den Kuchen dicht mit den Mandarinen belegen und im Ofen ca. 1 Stunde backen. Anschließend die Ofentür etwas öffnen und den Kuchen darin noch ca. 20 Minuten ruhen lassen. Dann herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Den Käsekuchen anstatt mit Mandarinen auch mal mit Marillen oder Pfirsichen zubereiten.