# Mascarponekuchen mit Mandarinen

Das Rezept vom Mascarponekuchen mit Mandarinen ist einfach in der Zubereitung und schmeckt cremig und fruchtig zugleich.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 125 g | Butter (weiche) |
| 250 g | Zucker |
| 6 Stk. | Eigelbe |
| 1 Prise | Salz |
| 6 Stk. | Eiweiße |
| 500 g | Mascarpone |
| 250 g | Magertopfen |
| 200 g | Frischkäse |
| 2 EL | Speisestärke (gehäuft) |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
| 350 g | Mandarinen |
| 1 Stk. | Backform |

## Zubereitung

1. Für den **Mascarponekuchen mit Mandarinen** eine 26er Springform ausfetten und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Mandarinen (wenn sie aus der Dose sind) den Magertopfen, und auch den Frischkäse gut abtropfen lassen.

3. Jetzt die Butter mit dem Zucker in einer großen Schüssel schaumig rühren und dabei nach und nach die Eigelbe unterrühren.

4. Danach den Mascarpone, den Magertopfen und den Frischkäse hinzufügen und gut verrühren. Als nächstes die Speisestärke und das Vanillepuddingpulver unterrühren und vorsichtig die Mandarinen unterheben.

5. Nun die Eiweiße mit dem Salz zu steifen Ei-Schnee schlagen und ebenfalls nach und nach unterheben.

6. Den Teig in die Springform geben, glatt streichen und ca. 60 Minuten fertig backen. Sollte der Teig, nach ca. der Hälfte Backzeit zu dunkel werden, diesen einfach mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Den Kuchen anschließend im Ofen bei leicht geöffneter Tür auskühlen lassen und danach umgehend aus der Form lösen und stets kühl lagern.

## Tipp

Der Mascarponekuchen mit Mandarinen schmeckt auch ganz ohne Frucht.