Quark-Mandarinen-Ecken

Gebackener Käsekuchen mit Mandarinen für eine 24x24cm Blechform oder ein Backblech mit Backrand. Die Quark-Mandarinen-Ecken haben keinen Teigboden und werden ohne Mehl gebacken.

Zutaten:

Für den Kuchen:
2 Dosen Mandarinen-Spalten (a 314ml)
1000g Magerquark
250g Zucker
abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
5 Eier
1 Päckchen Puddingpulver Vanille zum Kochen

Margarine für die Backform

zum Dekorieren:
2 Eßlöffel Kokosraspel
1 Eßlöffel Hagelzucker

Zubereitung

Mandarinen im Sieb abtropfen lassen.

Eine quadratische Springform 24cmx24cm einfetten oder einen gefetteten Backrahmen auf 24x24cm einstellen und af ein gefettetes Backblech setzen.

Quark, Zucker, Zitronenschale, Eier und Puddingpulver mit dem Mixer glatt rühren. Mandarinen vorsichtig unterheben.

Die Quarkmasse in die Form geben und glatt streichen. Wenn Sie einen Backrahmen verwenden, achten sie darauf den Rahmen nicht unnötig zu verschieben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) für 50 bis 60 Minuten backen. Fertigen Kuchen bei geöffneter Ofentür für 10 Minuten im warmen Backofen ruhen lassen.

Kokosraspel ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Kuchen mit Hagelzucker und den gerösteten Kokosraspeln bestreuen. Ausgekühlten Kuchen in 12 dreieckige Stücke schneiden.