

Zutaten:

Streuselteig:

100 g Butter
200 g Zucker
1 Ei
375 g Mehl
2 TL Backpulver

Belag:

140 g Speiseöl
200 g Zucker
4 Eier
500 ml Milch
1 P. Vanillepuddingpulver
1 P. Vanillesoße (zum Kochen)
1 Kg Quark

2 Dosen Mandarinen
(Abtropfgewicht je 175 g)

2 P. Tortenguß



Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in den **Schlagkessel** geben und zu Streuseln verarbeiten.

Maxi-Schnitte auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und die Streusel am Boden gut festdrücken.

Speiseöl, Zucker, Eier, Milch, Vanillesoße und Puddingpulver verrühren. Quark mit dem **Hardliner** unterheben.

Masse auf dem Streuselteig glattstreichen. Mandarinen abtropfen lassen und auf der Quarkmasse verteilen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min. backen bei 170° C

Aus Tortenguß und Wasser einen Guss zubereiten und auf den Mandarinen-Käsekuchen giessen und kalt stellen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 60min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 170°C

Umluft: 170°C