

# Mandarinen-Zupfkuchen

ZAUBERKASTEN PLUS



## Zutaten

### Teig

- 200 g Mehl
- 30 g Backkakao
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 100 g kalte Butter od. Margarine

### Füllung

- 500 g Quark 20%
- 2 Eier
- 90 g Zucker
- 3 EL Speisestärke
- 1 TL Vanilleextrakt oder -zucker
- 1 Dose Mandarinen



## Zubereitung

- **Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, den Gitterrost wie immer im unteren Drittel, Zauberkasten bei Bedarf etwas fetten**
- Alle Zutaten für den Teig in einer Küchenmaschine in 30 Sek verkneten, dabei am Ende mit den Händen evtl. etwas nacharbeiten bis sich der Teig gut verbunden hat.
- 3/4 des Teiges auf die Teigunterlage geben und zu einem Rechteck ausrollen. Dann in die Kastenform geben und dabei den Rand mit auskleiden.
- Alternativ mache ich das auch sehr gerne direkt mit dem Teigroller oder den Händen direkt im Zauberkasten.
- Alle Zutaten für die Füllung (bis auf die Mandarinen) in der Küchenmaschine für ca. 30 Sek. verrühren.
- Am Ende die Mandarinen zugeben und noch kurz unterheben lassen.
- Die Quarkmasse in den Zauberkasten füllen und etwas glattstreichen.
- Den übrig gebliebenen Teig in Stücke zupfen und auf der Quarkmasse verteilen.
- Kuchen für 60 Minuten backen. Anschließend im Zauberkasten auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.

## Meine Tipps

- Die Früchte kannst du nach Belieben austauschen.
- In doppelter Menge kannst du den Kuchen auch in der Stoneware rund backen.

*Beate*  
Cooking & baking with  
Pampered Chef