



# Käsekuchen mit Mandarinen

Zeit gesamt  
1h 20minZubereitungszeit  
20minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 16 Portionen

Butterkekse	200 g
Butter	150 g
Mandarinen aus der Dose	300 g
Milch	600 ml
Vanillepuddingpulver	2 Päckchen
Speisequark, Magerstufe	1 kg
Zucker	200 g
Eier	2 St.
Öl	200 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Sieb, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen,  
Gefrierbeutel, Springform 26 cm Durchmesser

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einen Gefrierbeutel Kekse geben und fein zerkrümeln. In einem Topf Butter schmelzen und mit Keksen vermengen. Keksmasse in eine Springform geben und am Boden mit der Hand leicht festdrücken. Mandarinen in ein Sieb abgießen und beiseitestellen.
2. In einer Schüssel Milch, Puddingpulver, Quark, Zucker, Eier und Öl mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen glatt rühren. Die Hälfte der Mandarinen unter die Käsekuchenteigmischung heben und auf dem Kuchenteig verteilen.
3. Die übrigen Mandarinen kreisförmig auf der Quarkmasse verteilen. Käsekuchen mit Mandarinen im Backofen ca. 60 Min. backen und anschließend auskühlen lassen. Käsekuchen vorsichtig aus der Springform lösen, portionieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	371 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	11 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	23 g