

Quark-Mandarinen-Kuchen mit Baiser

Feiner Mürbeteig mit saftiger Quark-Mandarinen-Puddingfüllung und fluffigem Baiser!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Mürbeteig:

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan

1 TL Backpulver

1 Ei

80g Zucker

125g Butter (ggf. laktosefrei)

Für die Quarkfüllung:

500g Quark (ggf. laktosefrei)

120g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 Eigelb

1 P. Vanillepuddingpulver

100ml Speiseöl

$\frac{1}{4}$ l Milch (ggf. laktosefrei)

Für den Belag:

200g Mandarinen aus der Dose

3 Eiweiß

80g Puderzucker

1. Den Mürbeteig herstellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und die kalte Butter in kleinen Flöckchen zum Mehl geben. Alle restlichen Zutaten ebenfalls dazu und mit kalten Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten, diesen in Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Anschließend nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und eine Springform damit auslegen. Rand hochziehen.

2. Alle Zutaten für den Belag verrühren und auf den Belag streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) 50 Minuten backen. Mandarinen abtropfen lassen.

3. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und die abgetropften Mandarinen darauf verteilen. Eiweiß und Puderzucker steif schlagen, auf die Mandarinen streichen und den Kuchen komplett damit bedecken. Weitere 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Tipp: Die Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Tuffs aufspritzen.



