



MANDARINEN- KÄSEKUCHEN MIT KEKSODEN

Zutaten:

Boden:

- 200g Leibniz Vollkorn Kekse
- 30g gemahlene Haselnüsse
- 50g Walnüsse
- 130g geschmolzene Butter

Käsekuchen-Füllung:

- 1 Pckg. Vanille-Puddingpulver
- 400g Quark
- 200g Schmand
- 40g Zucker
- 2 Eier
- 80ml Öl
- 240ml Milch
- 2 Dosen Mandarinen

- 1 Pck Tortenguss
- 100ml kaltes Wasser
- 150 ml Saft aus der Mandarindose
- 2 EL Zucker

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 50-55 min Backzeit

So geht's:

- 1 Als allererstes den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und einfach den Ring darüber verschließen, damit lässt sich der Kuchen am Ende viel besser aus der Form entnehmen.
- 2 Für den Boden, die Kekse mit den Walnüssen in einem Mixer zerkleinern sowie die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Dann mit den gemahlene Haselnüssen und der geschmolzenen Butter vermengen, in der Springform verteilen und mit Hilfe eines Löffels oder eines Glases festdrücken. Während die Füllung zubereitet wird, den Boden kühlen.
- 3 Puddingpulver mit Öl, Schmand und Milch verrühren und den Quark, die Eier und den Zucker zugeben. 1-2 Dosen Mandarinen abgießen und beiseite legen, aber den Saft aufheben! $\frac{1}{3}$ der Mandarinen auf den Boden verteilen. Dann die Füllung vorsichtig in die Springform geben und die restlichen Mandarinen darauf verteilen. Den Kuchen dann bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50-55 min backen und auskühlen lassen.
- 4 Den Tortenguss mit 2 EL Zucker, 100ml kaltem Wasser und 150ml des aufgehobenen Mandarinenensafts in einem kleinen Topf anrühren und kurz aufkochen lassen. Anschließend auf dem abgekühlten Kuchen verteilen und erhärten lassen. Zu guter letzt die Springform lösen und den Kuchen aus der Form nehmen.

