



## Zutaten:

### Boden & Streusel:

- 500g Mehl
- 300g Butter
- 2 EL Backkakao
- 50g Zartbitter- oder Vollmilch-Schokolade
- 250g Zucker
- 3 EL Milch

### Füllung:

- 750 g Speisequark (20% Fett)
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Packg. Vanille-Puddingpulver
- 250 g Frischkäse
- 1 Orange
- 2 Dosen Mandarinen

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 40-45 min Backzeit

# MANDARINEN- QUARK-SCHNITTEN MIT SCHOKO-BODEN

## So geht's:

- 1** Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2** Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit den restlichen Zutaten für den Boden in eine Rührschüssel geben. Die Schokolade schmelzen und ebenfalls dazugeben. Kurz mit dem Knethaken vermengen, dann mit der Hand zu einem homogenen Teig kneten. Ca. 1/3 des Teiges beiseite legen, dieser wird später für die Streusel benötigt.
- 3** Eine eckige Backform mit Backpapier auslegen oder einen eckigen Backring auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Den Teig nun in die Form geben und mit den Händen verteilen und festdrücken. Diesen mit ein Gabel einstechen und ca. 15min im vorgeheizten Backofen vorbacken.
- 4** Die Mandarinen abtropfen lassen, dabei den Saft einer Dose auffangen. Diesen gemeinsam mit dem Quark, den Eiern, dem Zucker, dem Puddingpulver und dem Frischkäse verrühren. Eine Orange auspressen und den Saft zugeben. Alles ein paar Minuten auf höchster Stufe cremig rühren. Vorsichtig auf den Boden gießen, keine Sorge die Masse wird fest.
- 5** Die Mandarinen darauf verteilen, sowie den beiseite gelegten Schoko-Teig darüber streuseln.
- 6** Bei 180 Grad O/U für ca 45min backen. Die Schnitten mind. 1h auskühlen und durchziehen lassen bevor man sie aus der Form nimmt und anschneidet.

