

Mandarinen-Käsekuchen (aus den Niederlanden)

Boden:

250g Mehl,
2 EL Zucker,
1 Prise Salz,
150g Margarine
4-5 EL Sojamilch

und

zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform drücken und einen ca. 4-5 cm hohen Rand bilden. Den Boden mit einer Gabel einstechen.

Füllung:

220g Margarine
220g Zucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver
400g Sojaquark
2 Dosen Mandarinen

mit

schaumig rühren und
und
einrühren. Zum Schluss
unterrühren.

Die Füllung auf den Boden geben und bei 160°C Umluft ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen mind. 1 Stunde abkühlen lassen.

Ergibt: 1 Springform (26cm)
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Ruhezeit: 1 Std.