

Festlicher Quarkkuchen ohne Boden

Zutaten:

180 g	Zucker
½	Päckchen Backpulver
2	Päckchen Vanillezucker
800 g	Quark
5	Eier
220 g	Mehl
200 g	Margarine
	Etwas Zitronensaft
2	Dosen Mandarinen *



Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander mischen und in eine Springform geben. Die Mandarinstücke mit in den Teig geben.

Backen:

Bei 170° C ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Backen den Kuchen im Ofen abkühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt.

Mit Mandarinschnitzen garnieren.

* Je nach Jahreszeit werden die Früchte angepasst.

Anstelle von Mandarinen können auch Kirschen, Zwetschgen oder Apfelstückli verwendet werden.