

Faule-Weiber-Kuchen

Zutaten für den Boden:

200 g	Mehl
75 g	Zucker
1	Ei
75 g	Margarine
1 Teelöffel	Backpulver

Zutaten für den Belag:

500 g	Quark
2	Eier
140 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillepudding
1/2 Tasse	Öl
1 1/2 Tassen	Milch
1/2 - 1 Becher	1 saure Sahne oder Schmand
1 Dose	Mandarinen

Experimentiervorschrift:

Alle Zutaten für den Boden gut verkneten und den Teig in eine Springform drücken. Dann die Zutaten für den Belag gut miteinander vermischen, nur die abgetropften Mandarinen werden oben auf den Quark gelegt. Dann bäckt man bei Mittelhitze etwa 50 Minuten. Nach dem Abkühlen gibt man Tortenguss auf die Torte.