Tränenkuchen

Zutaten für 12 Stück:

Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 80 g Zucker
- 70 g Butter
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver

Für die Füllung:

- 500 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 200 ml Sahne
- 250 ml Milch
- 150 ml Öl
- 1 Dose Mandarine

Für den Belag:

- 2 Eiweiß
- 6 EL Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 70 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 90 Minuten

Zubereitung:

1. Gib das Mehl mit Zucker, Butter, Ei und Backpulver in eine Schüssel. Knete es zu einem geschmeidigen Mürbeteig.

2. Lege den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier aus und fette den Rand. Rolle den Mürbeteig in der Springform aus und forme einen Rand. Heize den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.

3. Gib den Quark mit dem Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Ei, Eigelb, Sahne, Milch und Öl in eine Schüssel. Rühre alles zusammen cremig.

4. Gieße die Mandarinen ab und hebe sie unter.

5. Verteile die Füllung in der Springform. Backe den Kuchen zunächst für 60 Minuten.

6. Schlage das Eiweiß mit dem Puderzucker steif.

7. Streiche den Eischnee nach der Backzeit etwa 1 cm dick auf den Kuchen. Backe ihn für 10 weitere Minuten.

8. Lass den Kuchen etwas abkühlen und löse den Rand der Springform vorsichtig mit einem Messer. Wenn alles funktioniert hat, entstehen während des weiteren Abkühlens Tränen auf der Baiserschicht.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.