



Mandarinen- käsekuchen im Glas

Fruchtiger Käsekuchen im Glas aus GASTRO Mandarinenquark. Warm und kalt ein leckerer Dessertgenuss.

Rezept-Tipps von GASTRO: schnell, raffiniert und einfach köstlich.

Produkte, Infos und Ideen:
www.gastro-foodservice.de



*Vorbereitungsaufwand

GASTRO
Vielfalt aus
Milch

Mandarinenkäsekuchen im Glas

Zubereitung

1. GASTRO Fruchtquark Mandarine und Eier in einer Schüssel verrühren. Vanillezucker mit Mehl mischen und nach und nach unter die Quarkmasse rühren.
2. Die Quarkmasse in 10 ofenfeste Weckgläser füllen. Im heißen Ofen bei 160 °C Grad (Umluft 150 °C) auf dem Rost im unteren Drittel 45 Minuten backen. Anschließend im Ofen bei leicht geöffneter Tür ca. 1 Stunde abkühlen lassen.
3. Auf den noch lauwarmen Mandarinenkäsekuchen je zwei Mandarinschnitze legen und mit Puderzucker bestäubt servieren.



Ohne **K**ennzeichnungspflicht
auf **S**peisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 1.000 g GASTRO Fruchtquark
Mandarine
- 4 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 80 g Mehl
- 20 Mandarinschnitze,
aus der Dose
- Puderzucker

Nährwerte pro Portion (140 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
787	188	10,5 g	6,2 g	22,7 g

GASTRO