

# Tränchentorte



## ZUTATEN:

### Für den Teig:

- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 50 g Butter

### Für den Belag:

- 1 Dose Mandarinen  
(Abtropfgewicht 285 g)
- 500 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 1 Pk. Puddingpulver Vanille
- 100 ml Raps-Kernöl  
mit Buttergeschmack
- 3 TL Zitronensaft
- 250 ml Milch

### Für die Baisermasse:

- 3 Eiweiß
- 100 g feinkörniger Zucker



Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, Ei und Butter zugeben und alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) verarbeiten. Dann mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Kurz kalt stellen. 2/3 des Teiges auf den gefetteten Boden einer Springform (26 cm ø) ausrollen, mit der Gabel einstechen. Den Rest zu einer Rolle formen, diese als Rand auf den Boden legen und so andrücken, dass ein ca. 3 cm hoher Rand entsteht.

Für den Belag Mandarinen gut abtropfen lassen. Quark, Zucker, Vanillezucker, Eigelbe, Puddingpulver, Raps-Kernöl, Zitronensaft und Milch verrühren. Die Mandarinen unter die Quarkmasse heben, in die Springform füllen und glatt streichen. Den Kuchen auf dem Rost im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 60 Minuten backen.

Für die Baisermasse Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Den fertig gebackenen Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Masse darauf streichen. Dann noch etwa 10 Minuten bei der oben angegebenen Temperatur backen, bis die Baisermasse leicht Farbe angenommen hat.

Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Die goldenen „Tränchen“ auf der Oberfläche bilden sich erst, wenn die Torte richtig ausgekühlt ist.

Pro Stück (bei 12 Stücken):

372 kcal (1558 kJ), 10,3 g Eiweiß, 15,1 g Fett, 48,0 g Kohlenhydrate (4,0 BE)

#### **Regional Genießen: Schlemmerei aus der Antike**

Der Käsekuchen (in der Schweiz und manchen Gegenden Mitteldeutschlands auch als Quarktorte, in Österreich als Topfenkuchen bezeichnet), wurde bereits in der römischen Antike hergestellt, das älteste deutschsprachige Rezept stammt aus einem Kochbuch aus dem Jahr 1598. Um 1900 wurde der Käsekuchen vor allem im Rheinland, in der Eifel, im Saarland, in Schlesien und im Sudetenland in vielen Privathaushalten gebacken. Neue Kreationen schaffen Sie, wenn Sie vor dem Backen zur Käsemasse Beeren oder Steinobst (z.B. Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Kirschen oder Rosinen) oder Vanille- oder Fruchtaroma hinzufügen.