

Faule-Weiber-Kuchen für Max Giesinger

"Der schmeckt ja wie bei meiner Mama!" Max Giesinger war zu Besuch bei WDR 2 und Katharina te Uhle hat ihm seinen Lieblingsskuchen gebacken. "Faule-Weiber-Kuchen" - hat Max Giesinger schon als Kind geliebt. Damals gebacken von seiner Mutter. Und hier gibt's das Rezept.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Mürbeteig

200 g Mehl
75 g Zucker
1 TL Backpulver
1 Ei
75 g Butter

Für den Belag

500 g Magerquark
2 Eier
140 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
100 g saure Sahne
80 ml neutrales Öl
240 ml Milch
1 kleine Dose Mandarinen
1 Päckchen Tortenguss (klar)

Zubereitung

1. Zuerst bereitet ihr den Mürbeteig vor. Dafür einfach alle Teig-Zutaten verrühren und den Teig zu einer Kugel formen. Die Kugel kommt für ca 45 Minuten in den Kühlschrank.
2. Jetzt verrührt ihr Quark, 2 Eier und den Zucker. Puddingpulver, Öl, Milch und saure Sahne dazugeben und alles zu einer flüssigen Masse verrühren.
3. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Nach 45 Minuten den Teig aus dem Kühlschrank holen, ausrollen und in eine (mit Backpapier ausgelegte) Springform geben. Der Teigrand sollte mindestens halb so hoch sein wie die Springform.
5. Dann die flüssige Quarkmasse reingießen. Die Mandarinen abtropfen lassen und auf der Quarkmasse verteilen.
6. Ab in den Ofen und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

- 7.** Kuchen abkühlen lassen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die abgekühlte Quarkmasse gießen. Fertig! Guten Appetit!

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · <https://www.hoffentlich-schmeckts.de/faule-weiber-kuchen-fuer-max-giesinger>