

# Spiegelkuchen (Quark mit Obst)

## Teig

160g Mehl

75g Zucker

75-100g Margarine

1 TL Backpulver

1 Vanillezucker

1 Ei

## Belag

375g Quark

75-100g Zucker

2 Eigelbe

2 Eischnee (zuletzt unterheben)

1 Vanillezucker

½ Tasse Öl

½ Tasse Milch

½ Vanillepudding (Pulver)

Obst abtropfen lassen und auf dem Quark verteilen.

Ca. 1 Stunde bei 170°C/ 150°C Umluft backen.

Erkalten lassen und Tortenguss (mit Obstsaft) oben drauf.

Man kann noch Kokosraspel oder gehackte Mandeln darüber streuen.