

Mini- Käsekuchen im Yufkateig

Zutaten für 12 Küchlein

1 Packung (250g)Yufkateig von z.B. Tante Fanny
1 Tüte Vanillepuddingpulver, zum kochen
6 EL Milch
350g Magerquark
150g Frischkäse
2 Eier
3 EL Zitronensaft
100g Zucker
1 kl. Dose Mandarinen

Zubereitung

Den Backofen auf 180° Grad Ober/Unterhitze vorheizen
Muffinform (12 Stk) leicht einfetten

Milch und Puddingpulver mit dem Mixer verrühren, dann alle Zutaten außer die Mandarinen zufügen und cremig rühren.

Jetzt den Yufkateig so schneiden, dass immer 4 Teile schräg übereinander liegen und in die Muffinförmchen geben. Die Creme in die Mitte der Förmchen geben und zum Schluss die Mandarinen oben drauf setzten.

Ca. 30 Minuten backen.
Je nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen,

