

# Inges Mandarinen-Kokos-Kuchen

## *Boden*

300g Mehl  
1 - 2 Dosen Mandarinen  
150g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 P. Backpulver  
3 Eier

Daraus einen Rührteig machen und auf ein Blech geben. Abgetropfte Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen.

## *Belag*

750g Quark  
200g Zucker  
3 Eier  
1 P. Vanillezucker  
1 P. Vanillepudding

verrühren und auf den Kuchen geben.

200g Kokosraspeln  
125g Margarine  
150g Zucker

zu Krümeln verrühren und auf den Kuchen geben.

Bei 175° - 200°C 40 - 45min backen.