

Mandarinen-Blechkuchen

Schneller Mandarinenkuchen vom Blech

etwa 20 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
180 g Weizenmehl
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran
50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Belag:

700 g Mandarinen (Abtropfgew.)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
gemahlener Zimt
40 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Zum Bestreuen:

Puderzucker

1 Vorbereiten:

Für den Belag Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Das Backblech fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Teig auf dem Backblech glatt streichen.

3 Belag:

Mandarinen auf dem Teig verteilen. Übrige Zutaten mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren und dann gleichmäßig über die Mandarinen gießen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 35 Min.



Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

- 4 Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

