

Mandarinen-Blutorangen-Poke-Cake

Dessertkuchen mit fruchtiger Blutorangenfüllung.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 22 cm):

Fett

Rührteig:

150 g weiche Butter oder
Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
3 Eier (Größe M)
225 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
75 ml frisch gepresster
Mandarinsaft

Guss:

20 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
250 ml frisch gepresster
Blutorangensaft
2 EL Zucker
50 g Butter

Topping:

250 g Dr. Oetker Crème double
4 EL Puderzucker
5 EL frisch gepresster
Mandarinsaft

Zum Verzieren:

1 Blutorange

1 Vorbereiten:

Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Rührteig zubereiten:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und abwechselnd mit dem Mandarinsaft in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 Dann mit einem Kochlöffelstiel viele große Löcher in den Kuchen drücken.
- 4 **Guss zubereiten:**
Gustin mit etwas von dem Saft mit einem Schneebesen glatt rühren. Übrigen Saft mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, angerührtes Gustin einrühren. Alles unter Rühren nochmals aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Butter unterrühren. Den Guss über den Kuchen gießen, so dass alle Löcher gefüllt sind. In den Kühlschrank stellen, bis der Guss fest ist.
- 5 **Topping zubereiten:**
Crème double und Puderzucker in einen Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Mandarinsaft kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Creme wellenförmig auf dem Kuchen verstreichen und einige Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.
- 6 **Verzieren:**
Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Kurz vor dem Servieren die Blutorange schälen, weiße Haut dabei mitentfernen, Fruchtfilets herausschneiden und Torte damit verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können Mandarinen- und Blutorangensaft auch durch Orangensaft, bzw. frisch gepressten Saft durch Handelsware ersetzen.
- Ohne Topping ist der Kuchen einfriergeeignet.

