

# Mandarinen-Mohn-Kuchen

Saftiger Streusel-Mohnkuchen mit Mandarinen

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 60 Minuten



## Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

### Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
750 ml Milch  
350 g Mandarinen (Abtropfgew.)  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 Pr. Salz  
2 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

### Streuselteig:

150 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Eigelb (Größe M)

### Guss:

100 g Puderzucker  
etwa 3 EL Zitronensaft

## 1 Vorbereiten:

Für die Füllung Pudding nach Packungsanleitung, **aber mit nur 750 ml Milch und ohne Zucker**, zubereiten. Unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Eiweiß mit Salz mit einem Mixer (Rührstäbe) sehr steif schlagen. Butter oder Margarine für den Teig zerlassen und abkühlen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Abgekühltes, aber noch flüssiges Fett, Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse und Eigelb hinzufügen und alles mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Die Hälfte der Streusel in der Springform (nicht gefettet) als Boden andrücken.



**3** Füllung:

Die Mohnfüllung unter den Pudding rühren. Mandarinen und Eischnee unterheben. Die Füllung auf dem Boden glatt streichen und mit den übrigen Streuseln bestreuen. Form auf dem Rost und auf einem Bogen Backpapier in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 60 Minuten**

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4** Guss:

Kuchen aus der Form lösen. Puderzucker in eine Schale sieben und mit dem Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Guss entweder mit Hilfe eines Löffels über den Kuchen sprengeln oder den Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Kuchen beim Backen zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.

