

Mandarinenkuchen vom Blech bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 250 gr Zucker, 350 gr Mehl, 300 gr Schmand, 1 Päckchen Backpulver, 4 kleine Dosen Mandarinen, 100 gr Zucker, 100 gr Mandelblättchen, 125 gr zerlassene Butter.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° - 200° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.

Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen.

Mandarinen abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Schmand zur Eier - Zucker - Mischung rühren.

Teig auf das Backblech geben und glatt streichen.

Mandarinen darauf verteilen. Zucker und Mandelblättchen mischen und darüber streuen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene im Backofen

ca. 20 - 25 Minuten backen.

Die zerlassene Butter auf den noch heißen Kuchen pinseln.