

# Mandarinen-Blechkuchen

etwa 20 Stk.



gelingt leicht

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Teig:**

200 g Butter, weich  
200 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
4 Eier  
180 g Mehl  
1 TL Dr. Oetker Backpulver  
50 g Mandeln, gemahlen

**Belag:**

700 g Mandarinen , ca. 4 Dosen abgetropft  
200 g Crème fraîche  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier  
Zimt, gemahlen  
40 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

**Garnitur:**

Puderzucker

**1** Vorbereiten:

Backblech (40 x30 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

Backofen vorheizen:

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heissluft etwa 160 °C**

**2** Teig:

Für den Teig Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier einzeln etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Am Schluss Mandeln daruntermischen. Teig auf dem Backblech glatt streichen.

**3** Belag:

Für den Belag Mandarinen auf dem Teig verteilen. Übrige Zutaten mit dem Mixer auf niedrigster Stufe kurz verrühren (bleibt flüssig) und gleichmässig über die Mandarinen giessen.



In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 30 Minuten backen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heissluft etwa 160 °C**

**Rille: mittlere Rille**

**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Herausnehmen und auf einem Gitter erkalten lassen.

#### ④ Garnitur:

Den Kuchen auf einem Gitter erkalten lassen. Kuchen vor dem Servieren in gewünschte Anzahl Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

