

Mandarinen-Blechkuchen

etwa 20 Stücke



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.



Dr. Oetker AG/SA

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

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

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.

