



Mandarinen-Blechkuchen

Sehr gehaltvoller, saftiger Blechkuchen mit Creme Fraiche und Mandarinen. Ein Blech ergibt 20 Stücke.

Zutaten:

Für den Teig:

200g Butter oder Margarine

200g Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone

4 Eier

180g Mehl

2 gestrichene Teelöffel Backpulver

50g geriebene Mandeln

Für den Belag:

6 kleine Dosen Mandarinspalten (175g Abtropfgewicht)

250g Creme Fraiche

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

eine Prise gemahlenen Zimt

40g Speisestärke

Puderzucker zu Bestäuben

Zubereitung

Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen.

Butter, Zucker, Vanillezucker und abgeriebene Zitronenschale cremig schlagen. Eier einzeln zufügen und jeweils auf höchster Stufe unter schlagen.

Mehl und Backpulver mischen. Mehl zum Teig zufügen und mit dem Mixer unterrühren. Mandeln unterheben.

Backblech gut fetten. Auf dem Backblech einen gefetteten rechteckigen Backrahmen aufsetzen. Teig einfüllen und glatt streichen.

Mandarinen auf dem Teig verteilen. Creme Fraiche, Vanillezucker, Zimt und Speisestärke kurz verrühren und gleichmäßig über die Mandarinen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für 35 Minuten bei 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) backen.

Kuchen nach dem Backen auskühlen lassen und vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.