

Mandarinen-Mandel-Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Dosen Mandarinen (à 312g Nettogewicht), 4 Eier, 1 Prise Salz, 150 gr weiche Butter, 200 gr Zucker, 2 Esslöffel Orangensaft, 150 gr gemahlene Mandeln, 125 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, Fett für die Form, Puderzucker zum Bestäuben.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Form einfetten.

Mandarinen abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eigelbe mit Butter und Zucker cremig schlagen.

Orangensaft und Mandeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Eischnee unter den Teig heben. Mandarinen unterziehen.

Teig in die Form geben. Im Ofen (Mitte, Umluft: 160°C) 30 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben.