Mandarinenkuchen vom Blech

Zutaten für 1 Blech

- 350 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 400 g Schmand (2 Becher)
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Dosen Mandarinen (kleine Dosen)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schlage die Eier auf und gib sie in eine Schüssel. Füge den Zucker zu und rühre beides zusammen schaumig. (Thermomix: 60 Sekunden auf Stufe 4)

2. Dann gibst du den Schmand dazu und rührst ihn unter, so dass ein cremiger Teig entsteht. (Thermomix: 30 Sekunden auf Stufe 4)

3. Als nächstes kommen noch das Mehl und das Backpulver hinzu und werden ordentlich unter gerührt, nimm dir dafür am besten einen Mixer zur Hand.

4. Belege dein Blech mit Backpapier und gib den Teig drauf.

5. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor. Gieße die Mandarinen ab und verteile sie auf dem Kuchen.

6. Backe den Mandarinenkuchen 25 Minuten. Die tatsächliche Backzeit variiert von Gerät zu Gerät. Prüfe ob er durchgebacken ist, indem du mit einem Holzstäbchen

hineinstichst. Bleibt kein Teig mehr hängen ist er gar, andernfalls verlängerst du die Backzeit noch etwas.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.