Sauerrahm-Mandarinen-Kuchen

Der Sauerrahm-Mandarinen-Kuchen schmeckt fruchtig, cremig und leicht erfrischend. Ein Rezept, das Liebhaber von Topfen und Käsekuchen beeindrucken wird.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,4 h



Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Boden

125 g	Margarine
1 Stk.	Ei
150 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
350 g	Mehl (gesiebt)
2 TL	Backpulver

Für die Creme

2 Becher	Sauerrahm
500 g	Magertopfen
3 Dosen	Mandarinen (175g Abtropfgewicht)
2 Packungen	Vanillezucker
80 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Für den **Sauerrahm-Mandarinen-Kuchen** eine 26er Springform mit Backpapier auskleiden und den Backofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Mandarinen in einem Sieb

abtropfen lassen.

2. Dann den Teig zubereiten. Dazu die Margarine mit dem Ei, dem Kristallzucker und dem Vanillezucker cremig rühren.

3. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, hinzufügen und zu Streuseln verkneten.

4. Jetzt so ca. 3 Handvoll Streusel zur Seite legen, mit dem Rest dann die Form auslegen und andrücken.

5. Nun den Sauerrahm, den Magertopfen, den Vanillezucker, den Kristallzucker und das Vanillepuddingpulver miteinander verrühren. Dann die Mandarinen unterheben.

6. Als nächstes die Creme in die Form geben und die übrigen Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Zum Schluss den Kuchen in den Ofen schieben und ca. 60 Minuten backen. Der Kuchen sollte danach auskühlen und anschließend im Kühlschrank noch weitere 2 Stunden ruhen.

Tipp

Den Sauerrahm-Mandarinen-Kuchen zusätzlich noch mit Staubzucker bestäuben.