

Buttermilch-Mandarinen-Kuchen

Das Rezept für den Buttermilch-Mandarinen-Kuchen ist bestens geeignet, wenn man einen fruchtigen Blechkuchen mit wenig Aufwand zubereiten möchte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

Für den Teig

200 g	Butter (weich)
170 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz
5 Stk.	Eier
150 ml	Buttermilch
1 Stk.	Zitrone (davon den Abrieb)
360 g	Mehl
15 g	Speisestärke
1 Packung	Backpulver
50 g	Sauerrahm

Zum Belegen

3 Dosen	Mandarinen (175g ATG)
---------	---------------------------------------

Zubereitung

1. Für den **Buttermilch-Mandarinen-Kuchen** ein Backblech (ca. 34 x 30 cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Jetzt die Butter, mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz cremig rühren.
4. Nun die Eier nach und nach unterrühren.
5. Danach die Buttermilch und den Zitronenabrieb hinzufügen und unterrühren.
6. Als nächstes das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver durch ein Sieb hinzufügen und zusammen mit dem Sauerrahm nur so lange unterrühren, bis man einen glatten Teig hat.
7. Anschließend den Teig gleichmäßig auf das Backblech streichen.
8. Letztendlich die Teigoberfläche mit den Mandarinen belegen und im Ofen ca. 25-30 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Buttermilch-Mandarinen-Kuchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestäuben.