

# 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	<a href="#">Butter</a> (weich)
170 g	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
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	<a href="#">Mandarinen</a> (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.