Mandarinen-Grieß-Kastenkuchen

Der Mandarinen-Grieß-Kastenkuchen ist ein lockerer, saftiger Kuchen der einen Hauch von Zitrusfrucht trägt. Ein einfaches Rezept das bestimmt gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

100 ml	Mandarinensaft (ca. 4 Stück)
225 g	Butter (weich)
160 g	Zucker
1 TL	Bourbon-Vanillezucker
1 Packung	Orangenabrieb
3 Stk.	Eier
230 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	Mandeln (gemahlen)
100 g	Grieß
150 ml	Milch
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Mandarinen-Grieß-Kastenkuchen** eine Kastenform (ca. 25-30cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Danach die Mandarinen auspressen. Hierbei sei gesagt das der Kuchen nicht besonders stark nach Mandarinen schmecken wird. Wer also ein intensiveres Aroma wünscht, sollte zusätzlich etwas Mandarinenabrieb mit hineingeben.

3. Danach das Mehl, das Backpulver, die gemahlenen Mandeln und den Grieß durchgesiebt in einer Schüssel vermengen.

4. Nun die Eier, mit der Butter, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Orangenabrieb mit dem Mixer, in einer größeren Schüssel, cremig rühren.

5. Jetzt das Mehlgemisch zusammen mit dem Mandarinensaft und der Milch hinzufügen und unterrühren.

6. Anschließend den Teig in die Kastenform geben, glattstreichen und ca. 60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Mandarinen-Grieß-Kastenkuchen kann man vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestäuben. Außerdem schmeckt dieser Kuchen natürlich auch mit Orangen an Stelle von Mandarinen.