

Mandarinen-Kokoskuchen

Dieser Mandarinen-Kokoskuchen mit saftigem Rührteig überzeugt mit fruchtiger Frische, zarter Kokosnote und lockerer Konsistenz – ein unkomplizierter Kuchen, der immer gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

1 Dose	Mandarinen (480 g Abtropfgewicht)
300 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver
125 g	Butter (weiche)
150 g	Feinkristallzucker
2 Stk.	Eier
100 g	Kokosraspeln
50 g	Zucker
150 g	Schlagobers
	Staubzucker

Zubereitung

1. Um einen fruchtigen **Mandarinen-Kokoskuchen** zu backen, den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und leicht einfetten. Die Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen und etwa 120 ml Saft auffangen.
2. Das Weizenmehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Die weiche Butter mit Zucker, Eiern und dem aufgefangenen Mandarinenensaft cremig verrühren. Anschließend die Mehlmischung unterrühren, bis ein glatter Rührteig entsteht. Den Teig in die vorbereitete Springform geben und glattstreichen. Die Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Kokosraspeln und Zucker darüberstreuen, damit sich beim Backen eine feine, knusprige Kruste bildet. Den Mandarinen-Kokoskuchen im vorgeheizten Ofen etwa

30–35 Minuten backen, bis er goldbraun ist.

3. Direkt nach dem Backen das Schlagobers langsam und gleichmäßig über den noch heißen Kuchen gießen. Dadurch wird der Kuchen besonders saftig. Den saftigen Kuchen vollständig in der Form auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.

Tipp