

Mandarinen-Kuchen

Der Mandarinen-Kuchen ist einfach in der Zubereitung. Das köstliche Kuchen-Rezept ist ideal für Backanfänger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt (oder Vanillezucker)
150 ml	Öl
150 ml	Wasser
250 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
3 Stk.	Mandarinen
	Staubzucker
1 Stk.	Backform (ca. 28x23 cm)

Zubereitung

1. Der einfache **Mandarinen-Kuchen** ist mit wenigen Handgriffen im Nu zubereitet. Die Eier in eine Schüssel schlagen, Zucker und Vanilleextrakt zugeben und schaumig rühren. Das Öl und Wasser hinzufügen und verrühren. Jetzt das Mehl mit Backpulver und Salz versieben. Zu einem cremigen Teig verrühren.
2. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandarinen schälen und in der Mitte halbieren.
3. Die Backform mit Butter einfetten und die Mandarinen mit der Schnittfläche darauf verteilen. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.
4. Vom Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Backform stürzen. Nach Belieben mit

Staubzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Tipp