

Mandarinen-Sauerrahmkuchen mit Kokosstreusel

Ein Rezept, das einfach zu backen und überaus lecker ist! Der Mandarinen-Sauerrahmkuchen mit Kokosstreusel eignet sich hervorragend zum Mitnehmen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

1 Stk. [Backform](#)

Für den Teig

120 g [Butter](#)

120 g [Zucker](#)

1 Packung [Vanillezucker](#)

2 Stk. [Eier](#)

1 Prise [Salz](#)

4 Tropfen Buttermilch

250 g Mehl

3 TL Backpulver

Für die Füllung

400 g [Mandarinen](#) (aus der Dose)

30 g [Zucker](#)

2 Becher Sauerrahm

Für die Streusel

150 g [Butter](#)

120 g [Zucker](#)

150 g Mehl
100 g Kokosflocken
1 Packung Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den **Mandarinen-Sauerrahmkuchen mit Kokosstreusel** den Backofen auf 175°C vorheizen und ein Backblech (30x35cm) mit Backpapier auslegen. Butter mit Zucker schaumig schlagen, nach und nach Eier, Salz und Buttermilch unterrühren.
2. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Butter-Zucker-Mischung heben. Alles zu einem glatten Teig rühren und diesen gleichmäßig auf das Backpapier streichen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen.
3. In der Zwischenzeit die Mandarinen abtropfen lassen und mit Zucker und Sauerrahm verrühren. Aus Butter, Zucker, Mehl, Kokosflocken und Vanillezucker Streusel kneten. Den Kuchenboden aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.
4. Den Mandarinen-Sauerrahm auf den Kuchenboden streichen und die Streusel darüber verteilen. Für weitere 25-30 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, dann servieren.

Tipp

Zur Abwechslung den Mandarinen-Sauerrahmkuchen mit Kokosstreusel anstatt mit Mandarinen mit Pfirsichen backen.