# REZEPT FÜR MANDARINEN-SCHMAND-KUCHEN

## MANDARINEN-SCHMAND-KUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

**für ca. 20 Stücke | 50 Min. | + Abkühlzeit**

### Zutaten

- 4 Dosen Mandarinenfilets (à 175 g Abtropfgewicht)
- 300 g weiche Butter
- 350 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 8 Eier (Größe M)
- 450 g Mehl Type 405
- 1 Päckchen Backpulver
- 175 ml Milch
- 300 g Schmand

14719

## ZUBEREITUNG

| 369 | 6 | 41 | 17 |
|---|---|---|---|
| Kcal | Gramm | Gramm | Gramm |
| Pro Stück ca. | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett |

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Butter, 280 g Zucker und Salz cremig schlagen. 5 Eier einzeln gründlich unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch kurz unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ca. 30 x 40 cm) streichen. Mandarinen bis auf 2-3 EL darauf verteilen.

2. Kuchen im heißen Ofen 10-12 Minuten vorbacken. Inzwischen restliche 70 g Zucker, 3 Eier und Schmand verquirlen. Creme von der Mitte aus vorsichtig auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und bei gleicher Temperatur ca. weitere 20 Minuten backen, bis der Guss fest wird und leicht bräunt.

3. Übrige Mandarinen ca. 5 Minuten vor Ende auf dem Guss verteilen und Kuchenoberfläche bei Bedarf locker mit Backpapier abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird. Stäbchenprobe machen und fertig gebackenen Kuchen aus dem Ofen nehmen. Auskühlen lassen, dann in ca. 20 Stücke schneiden.

**Tipps:**

Kuchen nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
Statt mit Mandarinen kann der Kuchen auch mit anderen Früchten aus der Dose wie z.B. Ananas oder Pfirsichen belegt werden, diese ggfls. vorher klein schneiden.