



SCHOKO-MANDARINEN-KUCHEN (TM6, TM5)

10 Min. 1 Std. 20 Min. einfach 20 Stücke Pro 1 Stück:
Energiewerte 1320 kJ, Energiewerte 316 kcal, Eiweiß 5 g, Kohlenhydrate 36 g, Fett 18 g, Natrium 71 mg, gesättigte Fettsäuren 10 g, Ballaststoffe 1.6 g

Zubereitung

ZUTATEN

300 g Butter, in Stücken, und etwas mehr zum Einfetten
Paniermehl zum Ausstreuen
75 g Mandeln
300 g Zucker
1 EL Vanillezucker, selbst gemacht
6 Eier
375 g Mehl
¼ Pck. Backpulver
180 g Schokostreusel, dunkel
312 g Mandarinen, aus der Dose, mit der Flüssigkeit (312 g)
Puderzucker zum Bestäuben

NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Gugelhupfform (1,8 l)

TM TEILE

Messbecher, Spatel

KÜCHENAUSSTATTUNG

Backofen

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Gugelhupfform (1,8 l) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
2. Mandeln in den Mixtopf geben, **8 Sek./Stufe 7** zerkleinern und umfüllen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker in den Mixtopf geben und **1 Min./Stufe 4** verrühren.
4. Eier zugeben und **1 Min./Stufe 4** verrühren.
5. Mehl, Backpulver, gemahlene Mandeln und Schokostreusel zugeben und **1 Min./Stufe 5.5** verrühren.
6. Mandarinen mit Flüssigkeit zugeben und mit dem Spatel unterheben. Teig in die vorbereitete Gugelhupfform geben und 65 Minuten (180°C) backen. Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form stürzen.
7. Schoko-Mandarinen-Kuchen mit Puderzucker bestäuben (siehe Tipp) und servieren.

TIPPS

- Statt den Kuchen mit Puderzucker zu bestäuben, kannst du ihn mit einem Schokoladenguss verzieren. Ein Rezept für Schokoladenguss findest du auf Cookidoo®.