

Kuchen Rezepte

Mandarinen Mohnkuchen - Unser Tipp

Zutaten: Streuselteig

150g Butter
250g Mehl
125g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Eigelb (Größe M)

Für die Glasur:

100g Puderzucker etwa 3Eßlöffel Zitronensaft

Zutaten: Füllung

1 Eiweiß (Größe M)
2 Vanillepuddingpulver
750ml Milch
2 Dosen Mandarinen
1 Prise Salz
2 Päckchen backfertige
Mohnfüllung (250g)

Streuselteig: Das Mehl in eine Rührschüssel geben. Butter für den Teig zerlassen und abkühlen lassen. Zu der abgekühlten, aber noch flüssigen Butter, Zucker, Vanillezucker, Eigelb hinzugeben und alles mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Die Hälfte der Streusel in einer 26er Springform (nicht gefettet) als Boden andrücken.

Für die Füllung: Pudding nach Packungsanleitung, aber mit nur 750ml Milch und ohne Zucker zubereiten. Danach alles unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen. Die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Eiweiß mit Salz und einem Handrührgerät (Rührbesen) steif schlagen. Jetzt den Backofen vorheizen. Heißluft: etwa 180 Grad. Die Mohnfüllung unter den Pudding rühren. Mandarinen und Eischnee unterheben. Die Füllung auf dem Boden der Springform gleichmäßig glatt streichen und mit den übrigen Streuseln bestreuen. Anschließend die Backform auf ein mit Backpapier ausgelegtes Rost, in das untere Drittel des Backofens schieben.

Backzeit: etwa 60 Minuten. Danach den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Glasur: Kuchen aus der Backform lösen. Puderzucker in eine Schale sieben und mit dem Zitronensaft zu einem Guss verrühren. Die Glasur mit Hilfe eines Löffels über den Kuchen sprengeln.

Tipp: Wenn der Kuchen beim Backen zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.