

Kuchen Backen Rezepte

Mandarinen Zauber - Unser Tipp

Zutaten: Teig

6 Eier (gösse M)
80g Zucker
130g Mehl
1 Teelöffel Backpulver

Zutaten: Belag

1 Liter Sahne
2 Esslöffel Zucker
125g Sahnequark
200g Frischkäse
4 Päckchen Sahnesteif
300g Mandarinen (Konserven)
4 Esslöffel Aprikosenmarmelade
Puderzucker zum bestreuen

Herrentortenform, 28cm von (Kaiserbackform)

Der Teig:

Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und danach gut miteinander verrühren. Jetzt das Eigelb unterziehen. Mehl und Backpulver vermischen und das Ganze vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die gefettete Form geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen. Danach den abgekühlten Kuchen waagrecht teilen.

Der Belag:

Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen. Den Sahnequark mit dem Frischkäse mischen und unterziehen. Etwa die Hälfte der abgetropften Mandarinen dazugeben. Den unteren Teil des Kuchen mit der Marmelade bestreichen. Darauf die Sahne mit den Mandarinen verteilen und den oberen Teil des Kuchens auflegen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit den übrigen Mandarinen verzieren.