

Mandarinenkuchen schnell und einfach

Zeit Zubereitungszeit: 10 Min.

Koch- bzw. Backzeit: 30 Min.

Gesamtzubereitungszeit: 40 Min.

Dieser Mandarinenkuchen ist eines meiner Lieblingsrezepte, weil es schnell ist, mit Zutaten, die ich immer zu Hause habe, ich fast nichts verschmutzen muss und vor allem: es funktioniert **IMMER** gut.

Meine Lieblingsversion ist mit Mandarinen, aber es kann mit Zitrone oder Orange gemacht werden. Schmeckt ebenfalls ausgezeichnet. Wenn die Mandarine sehr klein oder nicht sehr saftig ist, kannst du den Saft einer anderen Mandarine hinzufügen.

Zutaten :

1 Mandarine

150 g Zucker (200 g, wenn eine Zitrone statt Mandarine verwendet wird) 100 ml

Sonnenblumenöl 2 Eier 225 g Mehl deiner Wahl (ich habe Dinkelvollkornmehl verwendet)

1/2 Pck. Backpulver Puderzucker (optional)

Zubereitung :

Backofen vorheizen (180 °C).

Schneide die Mandarine in Stücke, einschließlich der Schale. Samen entfernen und pürieren.

In einer Schüssel mit Öl, Zucker und Eiern mischen. Füge das Mehl und das Backpulver hinzu.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben.

30 Minuten in den Backofen stellen, bis der Zahnstocher beim Einstechen trocken herauskommt.

Nach dem Abkühlen kann der Mandarinenkuchen mit Puderzucker oder einer Glasur deiner Wahl dekoriert werden.

So einfach!

Quelle - Frag-Mutti.de:

<https://www.frag-mutti.de/mandarinenkuchen-schnell-und-einfach-a56987/>