

Mandarinen-Mandel-Kuchen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

6 Stück Mandarinen (Bio-Qualität)
350 g Mandelmehl
200 g Rohrzucker
1 TL Backpulver
Vanille-Mandel Würzöl oder
Zimt-Mandel Würzöl
3 Eier
Puderzucker



Zubereitung

Zunächst die Mandarinen waschen und im Ganzen für rund 30 Minuten in kochendes Wasser geben. Anschließend abkühlen lassen, klein schneiden, etwaige Kerne entfernen und die Früchte mitsamt Schale pürieren. Dann Mandelmehl, Zucker, Eier und Backpulver hinzugeben. Mit Vanille-Mandel Würzöl oder Zimt-Mandel Würzöl verfeinern. Eine Gugelhupfform mit Kokosöl einfetten. Den Teig hineingeben und für etwa 50 Minuten bei 75 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen gar ist. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.