

Mandarinen - Kuchen

Dessert-Rezept aus Südafrika

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Margarine leicht erwärmen und mit der Teigmasse mischen. Eischnee steif schlagen und unterheben. Teig auf ein Backblech streichen und die abgetropften Mandarinen (Saft auffangen) gleichmäßig darauf verteilen.
25 Minuten bei 220°C (Umluft 200°C) auf der mittleren Schiene backen, Blech herausnehmen. Den Saft von den Mandarinen sofort gleichmäßig über den heißen Kuchen gießen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

TIPP: Eine Variante mit Ananas (sehr klein gehackt) statt der Mandarinen schmeckt auch gut.

Arbeitszeit: ca. 15 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Blech:

6	Ei(er), getrennt
275 g	Zucker
375 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Pck.	Vanillezucker
300 g	Margarine
4 kl.	Mandarine(n)
Dose/n	
	Puderzucker