Rezept

Mandarinenkuchen

Ein Rezept von Mandarinenkuchen, am 05.06.2025

Zutaten

2 Dosen	Mandarinen (à 175 g Abtropfgewicht)
200 g	Zucker
250 g	Magerquark
50 g	Speisestärke
	Fett für die Form
250 g	weiche Butter
3	Eier (L)
300 g	Mehl
2 TL	Backpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform von 22 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten. Die Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen.

---

2. Butter und Zucker mit dem Handrührgerät dickschaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Quark und Mandarinen dazugeben und untermischen, dabei dürfen die Früchte zerfallen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, dazugeben und kurz unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 50 Min. backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.