

## Rezept

# Schokoladiger Mandarinenkuchen

Ein Rezept von Schokoladiger Mandarinenkuchen, am 18.12.2025

## Zutaten

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>2</b> Dosen Mandarinen (à 175 g Abtropfgewicht) | <b>4</b> Eier                |
| <b>250 g</b> Zucker                                | <b>200 ml</b> Öl             |
| <b>300 g</b> Mehl                                  | <b>1 Päckchen</b> Backpulver |
| <b>100 g</b> gemahlene Mandeln                     | <b>2 EL</b> Kakaopulver      |
| <b>200 g</b> Zartbitterkuvertüre                   | <b>1 TL</b> Kokosfett        |
| Fett für die Form                                  |                              |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Die Mandarinen abtropfen lassen, dabei 200 ml Saft für den Teig auffangen. 16 Mandarinschnitze für die Deko beiseite legen. Den Ofen auf 200° vorheizen und die Form fetten. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Mandarinsaft zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver rasch unterrühren. Teig halbieren, unter eine Hälfte die Mandeln mischen. Diesen Teig in die vorbereitete Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 15 Min. vorbacken.
2. In den restlichen Teig den Kakao einrühren und die Mandarinen unterheben. Diesen Teig auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Den Kuchen in 20-25 Min. fertig backen und abkühlen lassen.
3. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Die beiseite gelegten Mandarinspalten darauf verteilen und die Kuvertüre trocknen lassen.