

Mini-Mandarinen Kuchen

Nach einem abgewandelten Rezept von Stephanie Christian

Das Rezept ergibt 8 kleine Kuchen

Zutaten:

3 Eier

2 TL Vanillezucker

125 g Zucker

190 g Mehl

halbes Päckchen Backpulver

110 g Albaöl, alternativ 190 g weiche Butter

Knapp 2 kleine Dosen Mandarinen

40 g gehackte Mandeln

Für den Guss wenn gewünscht:

1 halbe Zitrone

100 g Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°Grad Umluft vorheizen. Rost in die Mitte stellen.

Die Mandarinen in einem Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Dann die Eier, das Albaöl, Vanillezucker, Zucker, Mehl, gehackte Mandeln und Backpulver in die Kenwood oder den Themomix geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Bei mir waren es mit dem K-Haken ca. 2 Min.

Alternativ kann man selbstverständlich alles mit dem Handrührgerät vermengen.

Die Mini-Kuchenform mit Albaöl oder Backtrennmittel einpinseln und den Teig darauf verteilen. Nun die abgetropften Mandarinen auf dem Teig geben. Das ganze geht jetzt für ca. 20 Minuten in den Backofen da jeder Backofen anders heizt plus minus 5 min. Ich mache immer erst mit einem Holzstäbchen eine Garprobe. Den Kuchen aus dem Backofen holen und auf das Kuchengitter stellen. Nach ca. 5 Minuten die Mini-Kuchen vorsichtig aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter komplett abkühlen lassen.

Wer den Guss machen möchte, legt die Kuchen auf ein mit Alufolie belegtes Kuchengitter. Die Zitrone auspressen und mit dem Puderzucker vermengen so das ein schöner zähflüssiger Guss entsteht das ganze auf dem heißen Kuchen verteilen und dann komplett auskühlen lassen. Lasst es euch schmecken.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺