

# Kuchen Backen Rezepte

## Mandarinen Zauber - Unser Tipp

### Zutaten: Teig

6 Eier (gösse M)  
80g Zucker  
130g Mehl  
1 Teelöffel Backpulver

### Zutaten: Belag

1 Liter Sahne  
2 Esslöffel Zucker  
125g Sahnequark  
200g Frischkäse  
4 Päckchen Sahnesteif  
300g Mandarinen (Konserven)  
4 Esslöffel Aprikosenmarmelade  
Puderzucker zum bestreuen

Herrentortenform, 28cm von ( Kaiserbackform )

### Der Teig:

Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und danach gut miteinander verrühren. Jetzt das Eigelb unterziehen. Mehl und Backpulver vermischen und das Ganze vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die gefettete Form geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen. Danach den abgekühlten Kuchen waagrecht teilen.

### Der Belag:

Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen. Den Sahnequark mit dem Frischkäse mischen und unterziehen. Etwa die Hälfte der abgetropften Mandarinen dazugeben. Den unteren Teil des Kuchen mit der Marmelade bestreichen. Darauf die Sahne mit den Mandarinen verteilen und den oberen Teil des Kuchens auflegen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit den übrigen Mandarinen verzieren.