

Mandarinenblechkuchen

>>> Zutaten

Nr	Menge	Beschreibung
(1)	4	Eier
	250 g	Zucker
(2)	250 g	Mehl
	50 g	Speisestärke
	1/2 Päckchen	Backpulver
(3)	250 g	Butter
(4)	5 Dosen	Mandarinen (875 g Abtropfgewicht)
(5)	250 g	Puderzucker
	1	Zitrone

>>> Zubereitung



Die Mandarinen **(4)** in ein Sieb geben und über Nacht abtropfen lassen.

Die Eier und den Zucker **(1)** in eine Schüssel (S1) geben und mit einem Mixer schaumig rühren. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver **(2)** mit einem Sieb in die Schüssel (S1) geben und mit dem Mixer unterrühren. Die Butter **(3)** verlaufen lassen, handwarm in die Schüssel (S1) geben und mit dem Mixer unterrühren.

Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (mit hohem Rand) geben und gleichmäßig verteilen. Anschließend die Mandarinen darüber verteilen (siehe Abbildung).



Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei **175°** (Heißluft) für **40 Minuten** backen. Den Guss aus Puderzucker und dem Saft der Zitrone **(5)** anrühren und über dem noch warmen Kuchen gleichmäßig verteilen.