



Streuselkuchen mit Mandarinen und Schmand ein Blechkuchen zum Träumen

Die Zutaten für den Teig/Streusel zu einem Teig verrühren. Ein Backblech (die höhere Fettpfanne) mit Backpapier auslegen - die Seiten mit Butter fetten.

Die Hälfte des Teiges auf das Blech geben (krümeln) und andrücken. Am besten im Anschluss mit einer Teigrolle oder einem Glas drüber rollen.

Alle Zutaten für den Belag (außer die Mandarinen) mit dem Mixer verrühren. Zum Schluss auch die Mandarinen zufügen und ebenfalls mit dem Mixer untermengen (die Mandarinen werden dabei zerpfückt, das soll aber so sein). Belag auf den Teig geben.

Restlichen Teig als Streusel oben drauf krümeln.

Bei 175 Grad Umluft 1 Stunde backen und in der Form erkalten lassen!

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Brennwert p. P.: keine Angabe

Form 24 x 37 cm

Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

700 g Mehl
300 g Zucker
250 g Butter
2 Ei(er)
4 TL Backpulver
2 Pck. Vanillinzucker

Für den Belag:

~~6~~ Dose/n Mandarine(n), abgetropft } Aldi
~~6~~ Becher Schmand }
120 160 g Zucker
1 3/4 Pck. Puddingpulver (Vanillegeschmack)

Verfasser: siaba

Das Leben schmeckt schön.

