

Spekulatius Mandarinen Kuchen

ZUBEREITUNG

☆ 8 Stück

ZUTATEN

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 130 g Mehl
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Milch
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Paradies-Creme Vanille
- 1 kleines Glas oder eine Dose Mandarinen (abgetropft)
- Spekulatiusgewürz
- Puderzucker zum Bestäuben

- Eier aufschlagen
- Zucker und Vanillezucker zugeben
- Aufschlagen, bis sich die Masse verdoppelt hat
- Öl und Mehl im Wechsel einarbeiten
- Milch stückweise zugeben
- Spekulatiusgewürz, Backpulver und Paradies-Creme unterrühren
- Mandarinen vorsichtig unterheben
- Form einfetten und Teig einfüllen
- Bei **170 °C Ober-/Unterhitze 50–60 Minuten** backen
- In der Form vollständig auskühlen lassen
- Stürzen und mit Puderzucker verzieren

Alexandra Seidel