

Hier und heute



Gestürzter Mandarinenkuchen

Konditormeisterin Theresa Knipschild backt einen gestürzten Mandarinen-Kuchen, der auf jeder Kaffeetafel ein Hingucker ist. Das Obst kommt zuerst in die Backform und der Teig wird darüber gegeben – sieht toll aus und schmeckt erfrischend fruchtig.

Das Rezept

Gestürzter Mandarinenkuchen

von Theresa Knipschild, für eine 26 cm Springform

Zutaten

- 40 g Butter
- 30 g Ahornsirup oder Honig
- 4-5 Mandarinen
- 140 g Zucker
- 200 g weiche Butter und etwas für die Form
- 4 Eier, zimmerwarm
- 200 g Mehl, z.B. Weizenmehl Type 405 oder Dinkel 630 und etwas für die Form
- 7 g Backpulver
- Saft einer Mandarine oder etwas Milch
- etwas Vanillearoma
- etwas Orangenabrieb
- 3 Prisen Salz

Zubereitung

Mandarinen schälen und in circa 5mm dicke Scheiben schneiden. Butter und Ahornsirup oder Honig in einem Topf erwärmen, bis alles flüssig ist. Backpapier in eine Springform klemmen und den Rand einfetten und mehlieren. Das flüssige Buttergemisch in die Form geben und verstreichen. Die Mandarinen darauf verteilen. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter mit Zucker, Salz, Vanille, Orangenabrieb schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben und ebenfalls verrühren. Mehl und Backpulver vermischen. Das Mehl zum Butter-Zuckergemisch geben. Zum Schluss Mandarinentaft oder Milch zugeben und alles zügig zu einem Teig verrühren. Teig auf die Mandarinen geben und glattstreichen. Ein weiteres Blech in den Ofen geben, um eventuell tropfende Flüssigkeit abzufangen. Den Kuchen für 40-50 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Nun 15 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig stürzen (es könnte etwas Flüssigkeit herauslaufen). Das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Kuchen lauwarm mit etwas Vanilleeis servieren.