

## Mandarinen-Schmand-Streuselkuchen gebacken auf dem großen Ofenzauberer von Pamperedchef



•

•

### **Zutaten Teig:**

- 350 g Mehl
- 150 g Zucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 2 TL Backpulver
- 1 Pckg. Vanillezucker

•

### **Zutaten Streusel:**

- 175 g Mehl
- 75 g Zucker
- 60 g Butter
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 1 Pckg. Vanillezucker

•

### **Zutaten Belag:**

- 5 Becher Schmand
- 5 Dosen Mandarinen (abtropfen lassen)
- 80 g Zucker
- 1 Packung Vanillepuddingpulver

- **Zubereitung:**
- für den Kuchenboden zuerst alle Teigzutaten in den TM füllen und 2 Min./Teigknetstufe kneten lassen. Zwischendrin kurz mit dem Spatel den Rand ablösen und nach unten drücken.
- die Teigmasse (bröselig) auf den gefetteten Ofenzauberer geben und mit dem Teigroller oder nassen Händen glatt drücken/walzen und am Rand den Teig hochziehen
- auf den ausgerollten Teigling gibst du die abgetropften Mandarinen
- nun die Streusel herstellen und dazu alle Zutaten für die Streusel in den TM geben. Auch hier wieder 2 Min./Teigknetstufe und zwischendrin mit dem Spatel den Teig Rand vom Topf nach unten schieben, damit alles gut vermischt ist. Die Streusel (sind feine Streusel) in eine Schüssel umfüllen
- nun gibst du für den Belag den Schmand, Zucker und das Vanillepuddingpulver in den TM - 1 Min./Stufe 5 zu einer geschmeidigen Masse verrühren
- die Schmand Masse auf die Mandarinen gießen und glatt verstreichen
- auf die Schmand Masse bröselst du nun die Streusel gleichmäßig drauf
- dein Backofen ist auf 200° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/mittleres Einschubfach/ca. 55 Min. backen - bleibe dabei auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

**Martina Ziehl mit Pamperedchef – [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**