

Mandarinen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Früchte, Gugelhupf

Zutaten für: 20 Portionen

180	Gramm	Butter
200	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1		Orange(n), davon die abgeriebene Schale
6		Ei
200	Gramm	Mehl, griffig
125	Gramm	Maismehl
1	Tüte	Backpulver
1	Dose	Mandarine(n) (190 g Einwaage) Puderzucker, zum Bestreuen

Anleitung:

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz, der Orangenschale und den ganzen Eiern der Reihe nach sehr schaumig rühren. Mehl, Maisstärke und Backpulver sieben und unterrühren. Die abgetropften Mandarinen darunter heben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform von 24 cm Durchmesser füllen und in mittlerer Schiene bei 150-160°C Umluft ca. 50 Min. backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Brennwert p. P.: 205 Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten