

Zitronen-Mandarinen-Kuchen

Für den Teig:

375 g Butter oder Margarine
375 g Zucker
375 g Mehl
5 Spritzer Zitronenaroma
1 EL Vanillezucker
6 Eier
½ TL Hirschhornsalz
2 Dosen Mandarinen

Für den Zuckerguss:

150 g Puderzucker
1 Zitrone
1 EL weißer Rum

Mandarinen abseihen und abtropfen lassen. Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker zugeben. Zitronenaroma zugeben. Nach und nach die Eier einzeln unter die Teigmasse rühren. Mehl und Hirschhornsalz gut mischen, zuletzt über den Teig sieben. Alles gut miteinander verrühren. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Die abgetropften Mandarinen gleichmäßig verteilt leicht in den Teig drücken. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 180° (E), Stufe 2 (G), oder 160° Umluft etwa 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Puderzucker, Zitronensaft und Rum verrühren. Den Kuchen damit bestreichen.

Gutes Gelingen!