

Mandarinenküchlein

– Metadaten des Gerichts –

Kochniveau: 3/10 – Dauer: ca. 35 Minuten – Art: Kuchen, Dessert – Kosten: Günstig

Zutatenliste

- 200g Weizenmehl
- 250g Quark
- 3 Eier
- 100g Margarine (Alternativ Butter)
- 100g Zucker
- 1/2 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillin-Zucker
- 1 Dose Mandarinen
- Einige Tropfen Vanille-Butter-Aroma

Praxis-Anleitung

1. Zu Beginn den Ofen anstellen, sodass er nebenbei auf 200° vorheizen kann, während der einfache Teig zubereitet wird. (Da jeder Ofen seine Eigenarten hat, sind hier Erfahrungswerte gefragt. Ich nutzt einen E-Ofen mit Ober- und Unterhitze.)
2. Für den Teig zunächst das Mehl in eine Schüssel sieben. Dann Zucker, Vanillin-Zucker, Margarine, Eier, Quark sowie Backpulver hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren.
3. Daraufhin gut zwei Drittel der abgetropften Mandarinen unterheben.
4. Den Teig in mehrere kleine, feuerfeste (Ton-)Schalen geben und mit dem letzten Drittel Obst garnieren.
5. Zum Abschluss die Küchlein knapp 20 Minuten bei vorgeheizten 200° im Ofen backen, kurz abkühlen lassen und lauwarm servieren. (Durch Variation der Backzeit von 17 - 25 Minuten kann man eine Konsistenz vom "Lavakuchen", mit flüssigen Kern, bis fast zum Marmorkuchen erzielen.)

