



Buttermilch-RÄ¼hrkuchen mit Mandarinen

Description

Zutaten

etwas Wasser

Puderzucker zum BestÄ¼ben

Fett fÄ¼r die Form

185 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

halbe Packung Backpulver

1 Dose Mandarinen

4 Eier

220 g Butter

50 ml Buttermilch

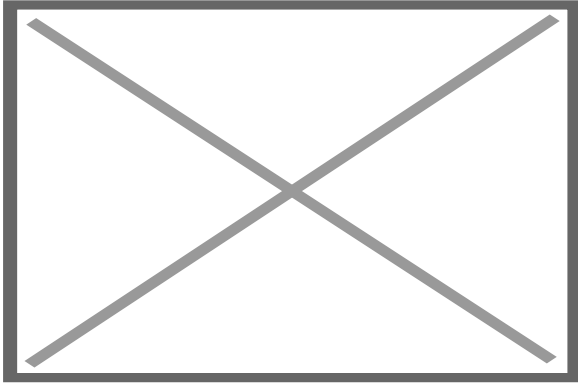
350 g Mehl

Paniermehl fÄ¼r die Form

Zubereitung

1. Zuerst die Butter schaumig schlagen und die Eier nacheinander dazugeben. Dann den Vanillezucker, Zucker mischen und mit Buttermilch unterÄ¼hren. Alles langsam in die Butter-Eimasse einrieseln lassen. Das Backpulver und das Mehl miteinander vermengen und in die Masse sieben.
2. Jetzt die Mandarinen vom Saft trennen, den Saft dabei auffangen. Nun den Saft in einem groÄ¼en Becher mit Mineralwasser mischen und nach und nach zum Teig geben, dabei rÄ¼hren und die Mandarinen unterheben.
3. Dann die Backform fetten, mit etwas Paniermehl bestreuen, den Teig einfÄ¼llen und glatt streichen. Im gut vorgeheizten Ofen bei 185 Å°CO/U ca. 50 Minuten backen. Mit Backpapier abdecken damit er nicht zu dunkel wird. Als letztes nach dem AbkÄ¼hlen mit Puderzucker bestÄ¼ben und genieÄ¼en.

default watermark



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 19, 2021

Author

jeanny

default watermark