



ORF extra

Jamie Olivers Traumhafter Mandarinenkuchen

Eine wahre Freude und herrlich zu einer Tasse Tee – nehmen Sie also eine Thermosflasche mit. Wenn von dem Kuchen etwas übrig bleibt, krümeln Sie die Reste über Eis: eine Köstlichkeit. Ich mache das ganze Ding am Tag selbst, aber Sie können es ohne Weiteres im Voraus backen und einfach über Nacht in einem gut verschlossenen Behälter aufbewahren.

Für 16 Personen

250 g weiche Butter
250 g flüssiger Honig
250 g Mehl, mit 2 TL Backpulver vermischt
200 g gemahlene Mandeln
1 EL Vanillepaste oder gemahlene Vanille (aus dem Bioladen)
6 große Eier aus Freilandhaltung
4 Bio-Mandarinen
100 g Puderzucker
Joghurt zum Servieren (nach Belieben)

AM TAG SELBST

Den Backofen auf 180 °C vorheizen und eine beschichtete Napfkuchenform (2 Liter Inhalt) großzügig mit Butter fetten. Restliche Butter, Honig, Mehl, Mandeln, Vanillepaste und 1 Prise Salz in den Mixer geben. Die Eier hinzufügen, die Mandarinschale dazureiben (etwas abgeriebene Schale zum Garnieren zurückbehalten) und alles glatt mixen. Die Masse in die Form geben. Die Form auf die Arbeitsplatte aufstoßen, um den Teig gleichmäßig zu verteilen. Den Kuchen 30–35 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein in die Mitte gestochenes Holzstäbchen sauber wieder herauskommt. Einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und zum Auskühlen beiseitestellen.

Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, so viel Mandarinsaft dazupressen, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss auf den Kuchen gießen oder löffeln und an den Seiten dekorativ herunterlaufen lassen, dann mit der restlichen Mandarinschale bestreuen. Die restlichen Mandarinen schälen, quer in Scheiben schneiden und zum Kuchen servieren. Wer mag, nimmt auch einen Löffel Joghurt dazu.

Quelle: **Together: Alle an einem Tisch.** Über 120 Rezepte für Familie und Freunde. Jamie Oliver. Dorling Kindersley Verlag. ISBN: 978-3-8310-4331-6.

TRAUMHAFTER MANDARINENKUCHEN

Seite 222

KALORIEN	FETT	GF	EIWEISS	KH	ZUCKER	SALZ	BS
348 kcal	22,3 g	9,3 g	6,9 g	32,1 g	20,1 g	0,4 g	0,6 g