

**Menü** ≡**ZUTATEN:*****Zutaten für den Teig***

250 Gramm Mehl

100 Gramm Zucker

90 Gramm Butter

1 Ei

1 TL Backpulver

1 Packung Vanille Zucker

Zutaten für den Belag

2 kleine Dosen Mandarinen

3 Becher Schmand

50 Gramm Zucker

1 Tüte Puddingpulver

[Startseite](#) | [Rezepte](#) | [Dutch Oven](#) | [Mandarinen Streuselkuchen](#)

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für den Teig miteinander verrühren und gut durchkneten.
2. Die Petromax Kastenform * mit Backpapier auslegen und die Hälfte des Teiges auf dem Boden festdrücken.
3. Schmand, Zucker und Puddingpulver mit dem Mixer verrühren. Zum Schluss die

Mandarinen unterheben.

4. Die Masse auf den Teig geben, zum Abschluss wird der restliche Teig als Streusel drüber gestreut.
5. Das Ganze muss dann bei 4 Kohlen unten und 6 Kohlen oben gebacken werden. Dauert ca. 50 Minuten.
6. Lasst die Kastenform vor dem Anschneiden etwas auskühlen.

Ein schönes Stück Kuchen am Sonntag ist genau das Richtige. Die Kastenform und ich sind schon sehr gute Freunde geworden. Wenn Lena das Wort Kuchen sagt hole ich schon automatisch die Kastenform aus dem Geräteraum. Gerade wenn man das mit den Kohlen raus hat brennt da auch nichts mehr an! Probiert es mal aus!





**Vom Handwerksbäcker
gebacken und
deutschlandweit
versendet!**

www.burger-buns.com



Cevapamaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



✓ 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN

✓ AUCH FÜR KROKETTEN & CO.

✓ HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU

KÜLBS

**NAMIBIAN BRAAI
GRILLKULTUR ERLEBEN**

WWW.KUELBS-STEAKS.COM



