

"Schlemmerstreusel" von V. Rabe, Westerholz



250 g Butter

200 g Zucker

300 g Mehl

3 Eier

1 P. Backpulver

1 P. Vanillezucker

125 ml Milch

2 TL Kakaopulver

1 P. Backfester Pudding

2 kl. Dosen Mandarinen

Zutaten Streusel:

100 g Zucker

200 g Mehl

100 g Butter

Backofen vorheizen. Umluft 160°C, U-/Oberhitze 180°C.

Die Mandarinen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Anschließend das Mehl, Backpulver, Vanillezucker und die Milch hinzugeben und zu einem Teig verrühren.

Eine Springform einfetten und ca. 2/3 des Teiges in die Form geben und gleichmäßig verteilen.

Restlichen Teig mit dem Kakaopulver vermischen. Danach ebenfalls in die Backform füllen und verteilen.

Aus der Packung Pudding laut Rezeptangabe einen Pudding herstellen. Pudding auf dem "SchokoTeig" verteilen, danach die Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen.

Einen Streuselteig herstellen und den Kuchenteig damit bestreuen.

Alternativ kann der Kuchen auf ein Blech zubereitet werden.

Backzeit: ca. 45 min. in der Springform / ca. 20 min auf dem Backblech.

©2007- 2008 by www.kuechen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.