


# Vanille-Mandarinen-Kuchen

etwa 12 Portionen

   gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### All-in-Masse:

125 g glattes Mehl  
2 ½ gestr. KL Dr. Oetker  
Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
4 Eier (Größe M)  
3 EL Speiseöl  
2 EL Essig

### Belag:

400 ml flüssiges Schlagobers  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Beutel Dr. Oetker Paradies  
Creme Vanille  
350 g Mandarinenkompott

### Zum Bestreuen:

etwa 1 EL Dr. Oetker Pistazien  
gehackt

## 1 All-in Masse:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Masse in eine befettete, bemehlte Obstkuchenform füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

## 2 Belag:

Schlagobers mit Sahnesteif und Paradiescremepulver mit einem Schneebesen verrühren. Von den abgetropften Kompottmandarinen einige zum Dekorieren zur Seite geben. Die übrigen Kompottmandarinen mit Kompottsft unter die Creme rühren. Den Belag auf dem erkalteten Obstkuchenboden verteilen.

## 3 Zum Dekorieren:

Den Kuchen mit Kompottmandarinen zu Schmetterlingen verzieren und mit Pistazien bestreuen. Den Kuchen kalt stellen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt dem selbst hergestellten Obstkuchenboden kann man auch einen fertigen verwenden, wenn es mal schnell gehen soll.

