

Mandarinen-Schmand-Kuchen mit Kokosstreuseln

Zutaten für ein Backblech (30 x 35cm)

Teig

- 125g Butter
- 125g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 3 Tr. Buttervanilleöl
- 250g Mehl
- 3 TL Backpulver

Füllung

- 3 kleine Dosen Mandarinen, 25g Zucker, 2 Becher Schmand

Streusel

- 150g Butter
- 125g Zucker
- 150g Mehl
- 100g Kokosflocken
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Backofen auf 175° vorheizen.

Für den Teig: Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Salz und Aroma zugeben, danach Mehl und Backpulver. Den Teig auf das Backpapier streichen und für 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung: Mandarinen abtropfen und mit Schmand und Zucker verrühren.

Für die Streusel: Alle Zutaten verkneten.

Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Schmandmasse aufstreichen und die Streusel darauf verteilen. Den Kuchen für weitere 25-30 Minuten backen.