

Kokos-Mandarinen-Buttermilchkuchen

Zutaten
Für den Teig:

- 3 Eier
- 1 ½ Tassen Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 2 Tassen Buttermilch
- 4 Tassen Mehl
- 1 ½ Päckchen Backpulver

Zutaten
für den Belag:

- 2-3 kleine Dosen Mandarinen
- 2 Tassen Kokosraspel
- 1 Tasse Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Becher Sahne
- 1 Tasse = ca. 150 ml

Zubereitung: Zuerst Mehl abmessen und beiseitestellen. Eier und Zucker in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Aromen und Buttermilch unterrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Den sehr flüssigen Teig auf ein gefettetes Backblech gießen.

Die Mandarinen auf ein Sieb schütten, abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Kokosraspel mit dem Zucker und dem Vanillezucker mischen und über den Teig streuen.

Den Kuchen bei 190° C (Ober- und Unterhitze) auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen.

Nach 25 Minuten 1 Becher Sahne gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und zu Ende backen.

Variante: Den Kuchen ohne Mandarinen backen. Statt Kokosflocken können auch gemahlene oder gehackte Mandeln verwendet werden.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).