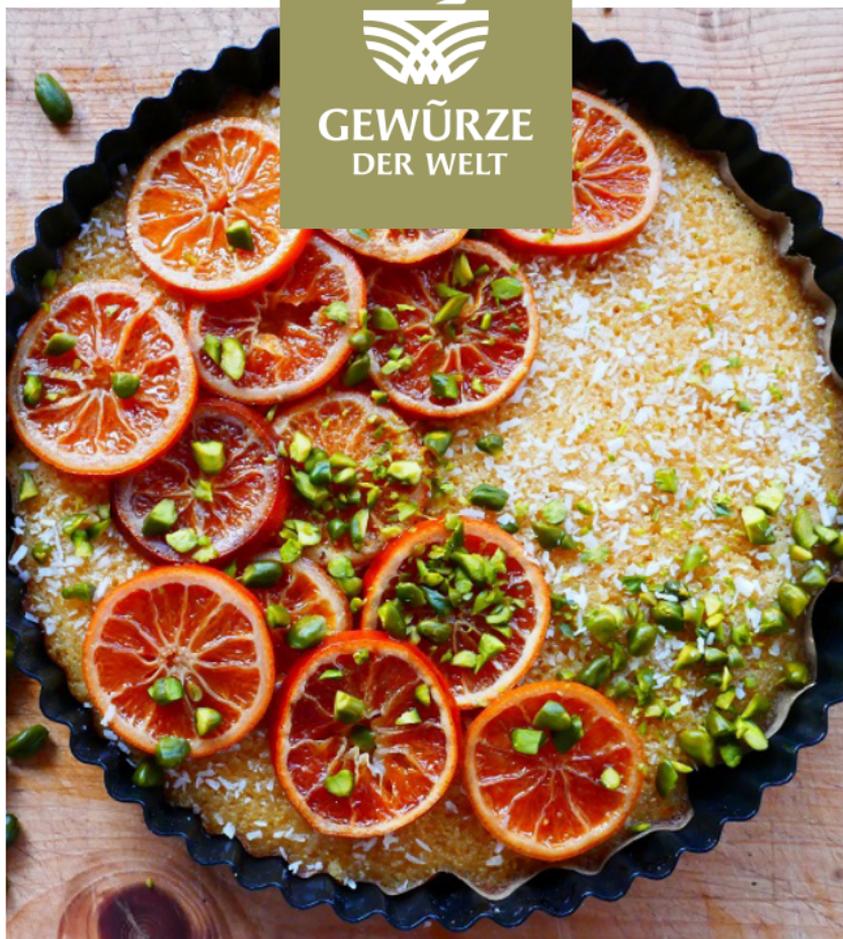




GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 9

Mandarina Negra-Kuchen mit Griess und Zimt

Zutaten

4 Eier

170 ml Sonnenblumenöl

220 ml Mandarinenensaft, frisch
gepresst

70 g Vollrohrzucker

 ½ TL Zimt

80 g Kokosraspel plus 2 EL
extra

180 g Grieß

 3 EL Haselnüsse, gemahlen

2 TL Backpulver

Für den Guss:

120 ml Wasser

80 g Vollrohrzucker

 12 Scheiben Mandarina
negra

Ansonsten:

 1 EL Pistazien, gehackt

Rezept

Eier, Öl und Mandarinenensaft gründlich verrühren. Alle anderen Zutaten vermischen und in die flüssige Masse rühren. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Tarte-Form fetten und mit etwas Grieß bestreuen. Den Teig einfüllen und den Kuchen ca. 45 Minuten backen. Währenddessen Zucker und Wasser aufkochen. Die Mandarinscheiben einlegen und 20 Minuten köcheln lassen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen holen und mit Hilfe eines dünnen Holzstäbchens zahlreiche Löcher hineinstecken. Den Sirup nach und nach auf den noch heißen Kuchen löffeln und einziehen lassen. Kokosraspel auf den Kuchen streuen und mit den gekochten Mandarinscheiben belegen. Die Pistazien zum Abschluss über den Kuchen streuen.

Guten Appetit!