

## Apfel-Mandarinenkuchen

### Zutaten:

250 g weiche Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Eier

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

5-6 EL Sahne

300 g Mandarinen (Dose)

4 Äpfel (Boskop)

### Zubereitung:

Backofen auf 175° C vorheizen. Das Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben.

Teig: Butter schaumig schlagen, Zucker & Vanillezucker hinzufügen, nach und nach Eier, Mehl, Backpulver und Sahne unterrühren. Den Teig auf dem Backblech glattstreichen.

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. (Saft wegschütten!) Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Anschließend in Spalten schneiden und abwechselnd mit den Mandarinen auf dem Kuchen verteilen. Im Backofen etwa 50 Min. backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

*Nährwerte pro Stück:*

*Energie: 282 kcal*

*Kalium: 5 % d. Tagesbedarfes*

*Phosphat: 5 % d. Tagesbedarfes*

**GUTEN APPETIT !! 😊**