

# Mandarinen – Schoko – Streuselkuchen

## Zutaten Streusel:

75 g kalte Butter  
175 g Mehl  
50 g Zucker  
1 Ei  
2 EL Kakaopulver  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz



## Zutaten Kuchen:

2 Dosen Mandarinen  
400 g Mehl  
200 g Zucker  
250 g weiche Butter  
1 Päckchen Vanillezucker  
5 Eier  
1 EL Backpulver

## Zubereitung:

- Alle Streuselzutaten rasch zu Streusel verkneten.
- Streusel kalt stellen.
- Für den Kuchen die Mandarinen abtropfen lassen.
- Saft dabei auffangen.
- Butter, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen.
- Die Eier nach und nach einrühren.
- Vom Mandarinenensaft ebenfalls 3 EL unterrühren.
- Backpulver und Mehl vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme rühren.
- Mandarinen vorsichtig unterheben.
- Kuchenteig in eine gefettete Springform geben.
- Gekühlte Streusel über den Teig streuen.
- Bei 175° C etwa 60 – 65 Minuten backen.