



## SUPER SAFTIGER MANDARINEN SCHMAND GUGELHUPF

### DIE ZUTATEN:

180 g zimmerweiche Butter  
210 g Zucker  
5 Eier  
1 Teelöffel Vanillepaste oder Vanilleextrakt  
375 g Mehl  
3 gestrichene Teelöffel Backpulver  
1 Prise Salz  
200 g Schmand  
2 Dosen Mandarinen  
Puderzucker zum Bestreuen

### DIE ZUBEREITUNG:

1. Rühre die Butter mit dem Zucker schaumig und füge im Anschluss nach und nach die Eier hinzu bis eine cremige Masse entsteht. Danach kommt die Vanillepaste dazu und wird nochmal gut eingerührt.
2. Jetzt kommt das Mehl, Backpulver und Salz dazu. Das wird abermals gut verrührt. Danach der Schmand.
3. Nun gießt ihr den Saft von einer Dose Mandarinen in den Teig ein und rührt so lange, bis eine glatte Masse entstanden ist. Das kann schon ein paar Minuten dauern. Nur Geduld. Die Flüssigkeit der zweiten Dose Mandarinen benötigen wir für den Teig nicht mehr.
4. Zum Schluss die Mandarinen in den Teig unterheben und das ganze in eine gut gefettete Gugelhupfform gießen. Zum Fetten könnt ihr entweder Butter nehmen und die Form danach mit Mehl aufstäuben oder ihr nehmt Backtrennspray. Ich habe mich heute für zweites entschieden und es hat super geklappt und ließ sich danach einwandfrei aus der Form lösen.
5. Jetzt kommt der Kuchen bei 160° C für 60 – 65 Minuten auf Umluft in den Backofen. Ihr merkt dass er fertig ist, wenn ihr mit einem Holzstäbchen oder einer Stricknadel in den Kuchen stecht und beim Herausziehen kein Teig hängen bleibt.
6. Nachdem ihr euren Gugelhupf gut auskühlen habt lassen, könnt ihr ihn vorsichtig aus der Form stürzen. Jetzt noch mit etwas Puderzucker bestreuen und fertig ist euer Prachtstück.