

Air Fryer Mandarinen Schmand Streuselkuchen

Zutaten:

270 g Mehl
1/2 Pck. Backpulver
125 g Butter
100 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Belag:

2 Becher Schmand
2 Dosen Mandarinen (abtropfen lassen)
1 Spritzer Limettensaft
40 g Zucker
1/2 Pck. Vanillepuddingpulver



Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Backpulver, Butter, Zucker, Vanillezucker und Ei in die große Nixe geben und zu Streusel verarbeiten. (Thermomix: 10 Sek./Stufe 6). Die Hälfte der Streusel in die Springform 23 cm. verteilen und den Boden damit vollständig bedecken. Restliche Streusel in den Kühlschrank stellen.

Mandarinen abtropfen lassen und auf den Streuseln verteilen. Für den Belag Schmand, Zucker, Puddingpulver und Limettensaft in die Nixe geben und gründlich verrühren. (Thermomix: 30 Sek./Stufe 4,5 verrühren). Masse über die Mandarinen geben.

Die restlichen Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Mit dem Programm Bake des Deluxe Air Fryer oder bei 190° C bei Ober-/Unterhitze im Backofen für ca. 30 Min. auf Sichtkontakt backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Verwendete Produkte: Deluxe Air Fryer, Mini Packs an!, Springform (23 cm), Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN