

Informationen zur Sendung vom 23.01.2026

Rührkuchen mit Mandarinen

Von Ulla Scholz

Zutaten

Früchte

Ca. 600 g Bio-Mandarinen (kleine Exemplare)
150 g Haushaltszucker
2 EL brauner Zucker
1 EL Butter

Außerdem

200 g Schlagsahne
Puderzucker zum Bestäuben

Teig

250 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
250 g Butter (weich)
4 Eier (Größe M)
200 g Zucker
1 EL Vanillezucker

Zubereitung

Die Mandarinen waschen, abtrocknen und schälen. Die Früchte zur Seite legen und die Schalen mit 150 Gramm Zucker in einen passenden Topf geben. Bis zur Hälfte mit Wasser auffüllen und circa 25 Minuten köcheln lassen. Zum Auskühlen zur Seite stellen und anschließend fein pürieren.

Für den Rührteig die weiche Butter, 250 Gramm Zucker und den Vanillezucker mit einem Handrührgerät gründlich aufschlagen. Anschließend jedes Ei einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und auf die Butter-Ei-Zuckermasse sieben. Zwei Esslöffel pürierte Mandarinschalen dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eine Tarte-Form mit hohem Rand einfetten und den Boden mit braunem Zucker großzügig bestreuen. Die geschälten Mandarinen halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf den Zucker legen, bis der Boden vollständig bedeckt ist. Den vorbereiteten Teig gleichmäßig auf die Früchte auftragen. Die Oberfläche mit etwas Mandarinschalenspuree bestreichen und den Kuchen bei 180 Grad Umluft – auf mittlerem Einschub – für circa 45 Minuten backen.

Den Kuchen abkühlen lassen, mit einem Messer am Rand lösen und auf eine Platte stürzen.

Anrichten

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und dazu Schlagsahne reichen.

Informationen zur Sendung vom 23.01.2026

Rührkuchen mit Mandarinen

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

600 g Bio-Mandarinen zu 3,50 Euro; 150 g Zucker zu 0,15 Euro; 250 g Mehl zu 0,25 Euro; 250 g Butter zu 0,99 Euro; 4 Bio-Eier (Größe M) zu 1,60 Euro; 200 g Zucker zu 0,20 Euro; 1 EL Vanillezucker zu 0,45 Euro; 200 g Schlagsahne zu 0,99 Euro; Puderzucker zum Bestäuben zu 0,10 Euro.

Pro Portion (8 Stücke aus der Form) circa 1,02 Euro.

Pro Portion (12 Stücke aus der Form) circa 0,68 Euro.

Welche Schale ist essbar?

Wenn die Schale von Zitrusfrüchten mitverzehrt wird, ist es ratsam, Bio-Früchte zu kaufen. Die Kennzeichnung „unbehandelt“ reicht leider nicht aus, da hier nur nach der Ernte keine Chemikalien zum Einsatz kommen.

Den Mehrpreis von Bio-Zitronen, -Mandarinen und -Orangen kann man schnell ausgleichen. Zum Beispiel, wenn die Schalen zum Aromatisieren getrocknet werden, oder wenn man sie in Zucker oder Salz einlegt. Auch die Herstellung von einem Gewürzpüree oder das Kochen einer Reduktion von Fruchtsaft und Schalenabrieb sind gute Möglichkeiten das Zitrusaroma von Speisen zu verstärken. Wenn Fruchtpüree übrigbleibt, lässt sich damit Quark, Joghurt oder Pudding verfeinern.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!