

Schmand-Mandarinen Küchlein

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 180g Butter in Stücken
- 180g Zucker
- 3 Eier
- 125g Schmand (geht auch mit Joghurt)
- 1 TL Vanillezucker, selbstgemacht (oder 1 Päck. Vanillezucker)
- 180g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Dose Mandarinen (abgetropft)

Zubereitung:

Backofen auf 180* C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten bis auf die Mandarinen in den Mixtopf geben und **30 Sek./ Stufe 5,5** vermengen.

Den Teig in die 6 kleinen Gugelhupf Mulden aufteilen. (Vorher fetten, nicht nötig!)

Jeweils ein paar Mandarinchén in den Teig drücken.

Auf mittlerer Höhe ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Backen kurz warten, dann aus der Form kippen und auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben und genießen.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borchén

Mobil: **0175 2454 082**

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de