

Mandarinen - Pistazien - Kuchen (laktosefrei)

Zutaten:

350 g Mehl
350 g Zucker
350 g Sojamargarine
½ Päckchen Backpulver
6 Eier
75 g Pistazien, klein gehackt
2 Dosen Mandarinen
6 EL Mandarinsaft
1 Prise Salz

Zubereitung:

- Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- Die Eier trennen.
- Margarine, Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- Mandarinsaft und Salz zugeben.
- Backpulver, Pistazien und Mehl vermischen
- Mischung unterrühren.
- Eiweiß steif schlagen.
- Die Mandarinen und den Eischnee unter den Teig heben.
- Teig in eine gefettete Springform geben und glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 50 - 60 Minuten auf der unteren Schiene backen.
- Kuchen abkühlen lassen.
- Für das schönere Aussehen den Kuchen mit Puderzucker überstreuen.