

# Mandarinen - Pistazien - Kuchen

## Zutaten:

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

## Zubereitung:

- Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen.
- Die Eier trennen.
- Butter, Eigelb und Zucker schaumig rühren.
- Mandarinenensaft 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.