



## Saftiger Buttermilch-Mandarinen-Kakaonib-Kuchen

Zutaten für ein Blech:

- 200g weiche Butter
- 3 Eier
- je 1 Bio-Orange und Bio-Zitrone
- 170g Zucker
- 225g Mehl
- 200ml Buttermilch
- 2 kl. Dosen Mandarinen
- 40g PERÚ PURO Bio-Kakaonibs  
+ 20g zum Garnieren

Ein Backblech mit Backpapier auskleiden. Orange und Zitrone heiß waschen und von Beiden die Schale fein abreiben. Anschließend die Früchte auspressen. Die Dosen öffnen und die Mandarinstücke in einem Sieb auffangen und abtropfen lassen.

Butter mit Zucker und Zitruschalen cremig rühren. Eier trennen. Das Eigelb unter die Masse rühren und das Eiweiß steif schlagen. Buttermilch, Mehl und 6EL Zitrusaft unter das Gemisch rühren und dann den Eischnee unterheben.

Den Teig auf das Backblech streichen. Mit den Nibs bestreuen und den Mandarinen belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25min backen.

E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C

Wer mag, kann den Kuchen noch mit einer Mischung aus geschlagener Sahne und untergehobener saurer Sahne bestreichen und mit Nibs verzieren.

<https://perupuro.de/saftiger-buttermilch-mandarinen-kakaonib-kuchen/>