

Mandarinen Schnitten



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Pkg.
Mineralwasser / Sodawasser / Selters	130 ml
Backpulver	1 Pkg.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	400 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	220 g
Sonnenblumenöl	80 ml
Weizenmehl (glatt)	300 g
Geschälte Mandarinen / Sultaninen	4 Dose(n) / Becher
Creemefraiche	500 g
Mandelstifte / Mandeln gestiftelt	4 Esslöffel
Zimtpulver	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Eier, Zucker, 1 Pkg. Vanillinzucker schaumig schlagen. Öl, Mineralwasser unterrühren und Mehl mit Backpulver unterheben.

Teig anschließend bei 175°C bei 20 Minuten backen.

Mandarinen abtropfen und einige zum Verzieren beiseite legen.

Mandelstifte rösten, Teig mit Mandarinen belegen. Schlagsahne mit Vanillinzucker Steif schlagen, Cremefraiche unterrühren, darauf streichen, mit restlichen Mandarinen mit Mandelstiften und Zimt verzieren. TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1116-Mandarinen-Schnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at