

Mandarinen - Sahne - Schnitten

Rezept für 24 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	2 Tasse(n) / Glas
Vanillezucker / Vanillinzucker	3 Pkg.
Speiseöl / Öl	½ Tasse(n) / Glas
Mineralwasser / Sodawasser / Selters	1 Tasse(n) / Glas
Backpulver	½ Pkg.
Mandelstifte / Mandeln gestiftelt	4 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	500 ml
Sahnesteif	2 Pkg.
Schmand	200 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Weizenmehl (glatt)	3 Tasse(n) / Glas
Geschälte Mandarinen / Sultaninen	4 Dose(n) / Becher

Zubereitung:

Zum Abmessen eine Tasse verwenden die 200ml fasst

Eier, Zucker und 1 Vanillezucker ca. 8 min schaumig schlagen, Öl und Mineralwasser nach und nach darunter schlagen

Mehl und Backpulver mischen und portionsweise unterrühren

Teig auf einem Blech verteilen und bei 150°C (Umluft, nicht vorgeheizt) ca. 25 min backen; abkühlen lassen

Mandarinen abtropfen lassen; Mandelstifte goldgelb rösten und abkühlen lassen

Schlagobers mit Sahnesteif und 2 Vanillezucker steif schlagen, glattgerührten Schmand unterheben

Mandarinen auf dem Boden verteilen, die Creme drauf streichen und mit Mandelstiften bestreuen

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-1277-Mandarinen-Sahne-Schnitten.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at