

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