Kokos-Schnitten mit Quarkcreme

Kuchen » Mandarinen

Zutaten (20 Stücke)

» 200g Butter/Margarine
» 250g Zucker
» 11/2 Pk. Vanillinzucker
» 4 Ei(er)
» 250g Mehl
» 1/2 Pk. Backpulver
» 3 EL Milch
» 500g Bounty
» 1 Dose Mandarine(n)
» 14 Blatt Gelatine
» 2 Banane(n)
» 2 EL Zitronensaft
» 300g Quark
» 500g Joghurt (natur)
» 500ml Schlagsahne
» 100g Kokosraspel

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 155°C vorheizen. Butter, 150g Zucker und 1/2Pk. Vanillinzucker cremig rühren. Die Eier einzeln unterarbeiten. Mehl, Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren.

2. Den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. 25-30min backen, dann abkühlen lassen. Die Kokosriegel auf dem abgekühlten Rührteigboden verteilen. Mandarinen abtropfen lassen und zwischen die Riegel geben.

3. Gelatine einweichen. Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken, sofort mit Zitronensaft verrühren. Quark, Joghurt, Rest Zucker, Rest Vanillinzucker verrühren, Bananenmus unterziehen. Gelatine auflösen, mit 6EL Creme verrühren, unter die übrige Creme ziehen. Sobald sie zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen, unterheben.

4. Backrahmen um den Boden stellen, Creme einfüllen, ca. 3 Stunden kühlen. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fettzugabe bräunen, auf die Creme streuen. Kuchen in Stücke teilen, nach Wunsch mit Mandarinen, Minze verzieren.

Nährwerte: 450kcal/E8g/F25g/KH49g pro Stück

angelegt am: 05.12.2004 Rezept-Nr: 1339

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke