

# Mandarinen-Zimt-Schnitten

Kuchen » Mandarinen

## Zutaten (20 Stücke)

- » 375g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 460g Zucker
- » 4 Ei(er)
- » 200ml Öl
- » 225ml Multivitaminsaft
- » 850g Mandarine(n)
- » 800g Schlagsahne
- » 4 Pk. Vanillinzucker
- » 4 Pk. Sahnesteif
- » 750g Schmand
- » 11/2 TL Zimt
- » Zitronenmelisse
- » 12 Blatt Gelatine

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

über 120min



### Zubereitungszeit

31-60min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

Boden zubereiten:

- Ofen auf 175°C vorheizen
- Mehl und Backpulver mischen, sieben
- mit 400g Zucker vermischen
- Eier, Öl und Saft verquirlen
- Mischung zum Mehl dazugeben
- mit dem Mixgerät glatt rühren
- Blech fetten
- Teig gleichmäßig auf dem Blech verteilen
- Teig 20-25 min backen
- Boden auskühlen lassen

Belag zubereiten:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen
- zur Sahne Vanillinzucker und Sahnesteif zugeben
- Sahne steif schlagen
- Schmand glatt rühren
- Schmand unter die Sahne heben
- Gelatine ausdrücken, bei geringer Hitze auflösen
- 2-3 Esslöffel Schmandcreme unter die Gelatine rühren
- dann erst Gelatine zur Schmandcreme geben, verrühren

Fertigstellung:

- etwas Schmandcreme auf den Boden streichen
- Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen
- restliche Schmandcreme über den Mandarinen verstreichen
- mindestens 6 Stunden kühlen
- 60g Zucker mit Zimt mischen
- Kuchen damit verzieren
- mit Zitronenmelisse dekorieren

Nährwerte: 500kcal pro Stück

angelegt am: 06.02.2007

Rezept-Nr: 2199

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