Saftige Mandel-Schnitten

Gebäck » Kekse

Zutaten (30 Stück)

» 4 Ei(er)
» 200g Zucker
» 1 Vanilleschote(n)
» 400g gem. Mandeln
» 80g Schlagsahne
» 2 TL Zimt
» 2 TL Kakao
» 10 Blatt Gelatine
» 300g Vollmilchjoghurt
» 400g Magerquark
» 1 Orange(n)
» 50g Mandelsplitter

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Eier trennen. Eigelb und 175g Zucker ca. 8min weißcremig aufschlagen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark mit gemahlenen Mandeln, Sahne, Zimt und Kakao unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

2. Masse auf eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne des Backofens (32x37cm) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 125°C 25-30min backen. Auskühlen lassen.

3. Inzwischen Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Quark und Orangenschale verrühren. Mit restlichem Zucker süßen. Den Orangensaft erwärmen. Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Zunächst mit 3EL Quarkcreme verrühren, dann unter die restliche Creme rühren. 15-20min kalt stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

4. Die Orangencreme sofort auf den Mandelboden streichen und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Anschließend mit gehackten Mandeln bestreuen. Den Boden in 30 Dreiecke schneiden.

Tipp: Statt Zucker 72g Diabetikersüße verwenden und die Orangencreme mit 1/2TL Süßstoff süßen.

Nährwerte: 140kcal/E7g/F10g/KH4g pro Stück

angelegt am: 11.04.2005 Rezept-Nr: 1801

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