

MANDARINEN-SCHNITTEN

für ca. 16 Stücke

Zutaten

4	Eier (Gew. -KI. M)
250 g	Zucker
3 Pck	Vanillin-Zucker
80 ml	Öl
130 ml	Mineralwasser
300 g	Mehl (T405)
3 gestr. TL	Backpulver
4 Ds (314 ml)	Mandarin-Orangen
3 - 4 EL	Mandelstifte
2 Bch (200 g)	Süße Sahne
2 Bch (250 g)	Schmand
1 TL	Zimt

Zubereitung:

1. Eier, 225 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Öl und Mineralwasser unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und esslöffelweise unterrühren. Teig in eine gefettete Fettpfanne (37 x 38 cm) geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Gasherd: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.
2. Mandarin-Orangen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen, auf einen Teller schütten und auskühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen, nach und nach restlichen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Schmand unter die steifgeschlagene Sahne heben Zwei Esslöffel abgetropfte Mandarin-Orangen zum Verzieren zur Seite stellen. Restliche Mandarin-Orangen auf dem abgekühlten Kuchen verteilen, die Sahne-Schmant-masse darauf verstreichen Mit den gerösteten Mandelstiften bestreuen Zimt und restlichen Zucker mischen und auf den Kuchen sieben Mit restlichen Mandarin-Orangen verzieren.