

Mandarinen-Schnitten

Ich habe diese leckeren, saftigen Schnitten in einer 23x23cm Backform gebacken.

Für den Wunderkuchen:

2 Eier
100g Zucker
50ml Eierlikör
50ml Milch
100ml Öl, geschmacksneutral
150g Mehl
½ Pck. Backpulver



Füllung:

1 Dose Mandarinen (Saft bitte auffangen)

1 Pck. Instant Puddingpulver Vanille (Pudding zum kalt anrühren von Dr. Oetker)
225ml Milch
200ml Sahne

Deko:

200g Sahne
1 Pck. Sahnesteif
Puderzucker nach Geschmack

Backzeit: 160° Umluft für ca. 10-15 Minuten

Zubereitung:

Die Eier mit dem Zucker hellcremig aufschlagen. Das dauert ca. 5 Minuten. Dann die flüssigen Zutaten langsam dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, über die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig nun in die mit Backpapier ausgelegt Form füllen und bei oben genannter Hitze backen. Den Kuchen dann komplett auskühlen lassen.

Die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Für die Creme Sahne und Milch in ein hohes Gefäß geben, das Instantpuddingpulver hineingeben und alles auf höchster Stufe cremig schlagen.

Sobald der Kuchen ausgekühlt ist, den Boden mit ca. 3 Eßl. von dem Saft tränken, die abgetropften Mandarinen darauf verteilen. Die Sahne steif schlagen und noch kurz beiseite stellen. Die Puddingcreme auf die Mandarinen streichen. Zum Schluss die geschlagene Sahne draufgeben und für ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Gutes Gelingen!!!