

Mandarinen-Schmandschnitte

Material: Backrahmen (30x30cm), Winkelpalette und/oder Teigkarte zum Glattstreichen

Menge: Bei 6x6 cm → 25 Stücke

Zeitlicher Aufwand (ohne Backzeit): ca. 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: je nach Übung → Mittel

<u>Zutaten</u>	<u>Für die Creme und Deko</u>
4 Eier	5 Dosen Mandarinen
200g Zucker	30g Zucker
2 TL Vanilleextrakt	1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz	400g Schlagsahne
130ml Sprudel	4TL San-Apart
80ml Sonnenblumenöl	400g Schmand
300g Weizenmehl	100g Mandelstifte
3 gestr. TL Backpulver	4 EL Zimt-Zucker



Zubereitung

Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

1. Eier, Zucker, Salz, Vanilleextrakt schaumig rühren. Öl und Sprudel kurz unterrühren, dann Mehl und Backpulver hinzugeben. In einen Backrahmen (30cmx30cm) füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.
2. Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten. Achtung: Die Mandeln verbrennen schnell! Diese zum Abkühlen auf keinen Fall in der Pfanne auskühlen lassen, sondern auf einem Teller. Mandarinen abtropfen lassen (4 EL für die Deko zur Seite stellen). Restliche auf dem abgekühlten Boden verteilen.
3. Den Schmand kurz mit 30g Zucker und 1 TL Vanilleextrakt verrühren. Die Sahne mit San Apart steif schlagen und unter die Schmandcreme heben. Auf die Mandarinen geben und erneut glatt streichen. Ich nehme mir eine Winkelpalette und eine Teigkarte zur Hilfe, so wird es glatt und exakt.
4. Für die Deko: die zur Seite gelegten Mandarinen, die Mandelstifte und den Zimt-Zucker auf der Schmandcreme verteilen. In den Kühlschrank stellen und bei Verzehr in Stücke schneiden.

Mein persönlicher Tipp:

Auch mit anderen Früchten sehr lecker, dabei beachten, dass die Früchte nicht wässern, falls du TK-Früchte wählst.

Viel Spaß beim Nachbacken – Eure mathildebackt ♥