

Mandarinen-Sahne Kuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Päckchen Backpulver, 1 Tasse Salatöl, 2 Tassen Zucker, 2 Tassen Mehl, 1 Tasse Fanta oder andere Limonade, 2 Becher Sahne, 2 Becher Schmand, 4 kleine Dosen Mandarinen, 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Teelöffel Zucker, Nesquick oder Schokoraspel.

Die Vorbereitungen:

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 175° ca. 20 - 25 Min. backen. Kuchen auskühlen lassen.□

Die Zubereitung:

Mandarinen auf der Teigmasse verteilen Sahne mit Sahnesteif aufschlagen. Schmand mit Zucker gut verrühren und die Sahne unterheben und die Schmandmasse auf den ausgekühlten Kuchen geben. Evtl. mit einem gezahnten Teigschaber oder mit einer Gabel Wellnmuster aufbringen, dann Nesquick in ein Haarsieb geben und drüberstreuen oder Schokoraspel darübergeben.

Anstatt Mandarinen kann man auch Kirschen verwenden.

Die Schmandmasse kann auch noch abgewandelt werden man gibt statt Zucker C-fresh oder ein anderes Orangetränkepulver in die Masse (schmeckt übrigens auch super) und reibt Ritter Sport (weiße und braune Schokolade gibt's in einer Tafel) darüber.