

Crazy-Schnitten bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Eier, 250 gr Zucker, 3 Päckchen Vanillezucker, 150 ml Öl, 350 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 Becher Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Becher Schmand, 3 kleine Dosen Mandarinen (oder Obst der Saison z.b. Erdbeeren, Pfirsiche, Kiwi etc.).

Die Zubereitung:

Aus den Eiern, Zucker, einem Drittel vom Vanillezucker, Öl, Mehl und Backpulver einen Teig zusammenrühren.

Auf den Backblech streichen und bei 175 °C ca. 20 Minuten backen.

Als nächstes die Sahne-Schmand-Mischung zubereiten.

Sahne mit restlichem Vanillezucker und Sahnesteif ganz steif schlagen und den Schmand unterheben.

Den ausgekühlten Boden mit den Mandarinen und die Sahne-Schmand-Mischung darüberstreichen.

Evtl. mit Schokostreußel verzieren.