

Mandarinen-Schnitten

Zutaten:

4 Eier
225g Zucker
4 P. Vanillezucker
80ml Öl
130ml Mineralwasser
300g Mehl
3 TL Backpulver
100g Mandelstifte
3 Becher Schlagsahne
3 Becher Schmand
4 Dosen Mandarinen
Zucker
Zimt

- Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen
- Eier, Zucker und 1 Vanillezucker schaumig schlagen
- Öl und Mineralwasser unterrühren
- Mehl und Backpulver unterziehen
- Teig in gefettete Fettpfanne (Ofenblech mit hohem Rand) geben und glatt streichen
- Boden ca. 20min goldgelb backen
- Mandelstifte in Pfanne ohne Fett leicht anrösten (man kann die Mandeln natürlich auch weglassen)
- Sahne steif schlagen, 3 Vanillezucker langsam einrieseln lassen, Schmand unterheben
- Abgekühlten Boden auf Blech mit $\frac{3}{4}$ der Mandarinen bedecken
- Sahnemasse gleichmäßig darüber verteilen
- Mindestens 1 Stunden kühlstellen
- Die restlichen $\frac{1}{4}$ der Mandarinen oben gleichmäßig auf die Sahnemasse legen
- Mandelstifte darüber streuen
- Je nach Geschmack mit Zucker-Zimt-Mischung verfeinern

TIPP: Man muss nicht Mandarinen nehmen, sondern z.B. Kirschen oder Ananas oder Früchte gemischt