

Schmand Schnitten

Teig:

4	Eier
1 Tasse (150 ml)	warmes Wasser
2 Tassen	Zucker
¾ Tasse	Öl
3 Tassen	Mehl
1 Tüte	Backpulver
1 Fläschchen (2ml)	Butter-Vanille- Aroma



Obstbelag:

6 kl. Ds.	Mandarinen
2 Tüten	Tortenguss (klar)

Schmandcreme:

2 Becher	Sahne (a 250 g)
2 Becher	Schmand (a 250 g)
1 Tüte	Paradiescreme Vanille
2 Tl.	Zimt
3 Eßl	Zucker

Achtung:

Den Backofen vorheizen:

Umluft 160 Grad

Ober-/Unterhitze 180 Grad

Zubereitungsschritte

1. Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer auf höchster Stufe schaumig aufschlagen.
2. Das warme Wasser hinzufügen und weiter aufschlagen.
3. Den Zucker hinzufügen und weiter schlagen bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat.
4. Das Öl dazu geben und gut verrühren.
5. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben
6. Nun Butter-Vanille-Aroma unterrühren.
7. Den Teig auf ein gefettetes Backblech verteilen und auf mittlerer Schiene 20-25 Min. backen.
8. Die Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen. 500 ml Saft für den Tortenguss auffangen
9. Die Mandarinen auf dem ausgekühlten Boden verteilen.
10. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Mandarinen geben
11. Die Sahne mit der Paradiescreme steif schlagen.
12. Den Schmand unter die Creme ziehen.
13. Die Vanille-Schmand-Creme auf den abgekühlten Tortenguss verteilen.
14. Den Zucker mit dem Zimt vermischen und über den Kuchen verteilen.

<https://backmich.lima-city.de/rezepte/kuchen-rezepte/schmand-schnitten.html>