Mandarinen-Schnitten

Die fruchtigen Mandarinen-Schnitten mit zarter Topfen-Oberscreme sind ein herzhaftes Blechkuchen-Rezept. Einfach ausprobieren und Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für den Teig

5 Stk.	Eier
100 g	Feinkristallzucker
150 g	Weizenmehl
2 TL	Backpulver

für die Creme

500 g	Magertopfen (Magerquark)
200 ml	Schlagobers
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb
50 g	Feinkristallzucker
8 Blätter	Blattgelatine
1 Dose	Mandarinen (zirka 350 g Abtropfgewicht)
1 Packung	Tortenguss

Zubereitung

1. Für die **Mandarinen-Schnitten** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit zirka ein Viertel des Zuckers steif schlagen. Das Eigelb mit dem restlichen Zucker hell und schaumig aufschlagen. Weizenmehl und Backpulver

vermengen, unter die Masse rühren. Abschließend den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Einen Backrahmen (ca. 25 × 30 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene rund 20 Minuten goldgelb backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen und den Boden vorsichtig stürzen.

3. Für die **Creme** den Topfen mit Schlagobers, Zucker und fein geriebener Zitronenschale cremig rühren. Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten und auflösen. Zunächst einige Esslöffel der Creme unter die Gelatine rühren, dann alles zügig unter die restliche Creme mischen. Die Creme gleichmäßig auf den Kuchenboden verteilen und etwa 30 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

4. Die Mandarinen aus der Dose gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 100 ml Mandarinensaft mit Tortengusspulver verrühren. Den restlichen Saft erhitzen, die angerührte Mischung einrühren, kurz aufkochen lassen und leicht abkühlen lassen. Die Mandarinen auf der Creme verteilen und den lauwarmen Tortenguss vorsichtig darüber gießen. Die Mandarinen-Schnitten mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen, in Stücke schneiden und gut gekühlt servieren

Tipp