Orangen-Schnitten

Die Orangen-Schnitten schmecken fruchtig, cremig und leicht. Ein Rezept das nicht nur farblich in den goldenen Herbst passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 5,0 h

Gesamtzeit: 6,3 h



Zutaten

Für den Boden

4 Stk.	Eier
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für den Belag

750 ml	Orangensaft
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
5 EL	Zucker
655 g	Mandarinen (Abtropfgewicht)

Für die Creme

400 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
2 Packungen	Sahnesteif

Für die Dekoration

1 Packung	Butterkekse

Nach Belieben	Staubzucker (optional)

Zubereitung

1. Für die **Orangen-Schnitten** ein tiefes Backblech (ca. 36x30x3cm) mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca.200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Eier, mit dem Zucker und dem Vanillezucker einige Minuten, mit dem Mixer, dick-schaumig schlagen.

3. Nun das Mehl, mit dem Backpulver vermengen und gesiebt, mit einem Kochlöffel oder ähnliches unterheben.

4. Die Masse anschließend auf das Backblech geben, glattstreichen und im Ofen ca. 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte hinterher ganz auskühlen.

5. In der Zwischenzeit die Mandarinen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

6. Jetzt das Vanillepuddingpulver, mit dem Zucker und etwas von dem Orangensaft in eine kleine Schüssel geben und klumpenfrei verrühren.

7. Den restlichen Orangensaft nun in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

8. Danach den Topf vom Herd ziehen, das angerührte Vanillepuddingpulver unterrühren und die Masse erneut auf die heiße Herdplatte stellen. Der Pudding sollte nun ca. 1 Minute unter ständigem Rühren leicht köcheln.

9. Jetzt die Mandarinen mit einem Löffel vorsichtig unter den heißen Pudding heben.

10. Den Mandarinen-Pudding hinterher auf den Boden geben, glattstreichen und auskühlen lassen.

11. Für die Creme nun das Schlagobers steifschlagen und dabei den Vanillezucker, sowie das Sahnesteif einrieseln lassen.

12. Die Creme anschließend gleichmäßig auf dem kalten Pudding verteilen, glattstreichen und mit Butterkeksen belegen. Der Kuchen sollte jetzt mindestens 5 Stunden im Kühlschrank durchziehen, besser wäre es aber über Nacht.

Tipp

Wer möchte, kann die Orangen-Schnitten vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.