Omas Rezeptesammlung

Omas Mandarinen Zauber - Rezept Empfehlung !

Zutaten: Teig		Zutaten: Belag	
6	Eier (gösse M)	1 Liter	Sahne
80g	Zucker	2 Esslöffel	Zucker
130g	Mehl	125g	Sahnequark
1 Teelöffel	Backpulver	200g	Frischkäse
		4 Päckchen	Sahnesteif
		300g	Mandarinen (Konserve)
		4 Esslöffel	Aprikosenmarmelade
		Puderzucker zum bestreuen	

Herrentortenform, 28cm von (Kaiserbackform)

Der Teig:

Das Eiweiß steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und danach gut miteinander verrühren. Jetzt das Eigelb unterziehen. Mehl und Backpulver vermischen und das Ganze vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die gefettete Form geben und in der Mitte des vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen. Danach den abgekühlten Kuchen waagerecht teilen.

Der Belag:

Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen. Den Sahnequark mit dem Frischkäse mischen und unterziehen. Etwa die Hälfte der abgetropften Mandarinen dazugeben. Den unteren Teil des Kuchen mit der Marmelade bestreichen. Darauf die Sahne mit den Mandarinen verteilen und den oberen Teil des Kuchens auflegen. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit den übrigen Mandarinen verzieren.