Spekulatius Mandarinen Schnitten

Von Lilijakuchenfee Melanie Herwig

Spekulatius-Mandarinen-Schnitten von Lilija Kuchenfee / Melanie Herwig



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
20 min	**1 Std.**	**n/a**	**1 Std. 20 min**

1 Stück (ca.) · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG:

4 x	Eier
150 g	Zucker
3 EL	lauwarmes Wasser
150 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver

FÜLLUNG:

500-750 ml	Mango-Maracuja-Saft
3 Dose	Mandarinen
3 Paket	Vanillepuddingpulver zum Kochen
3 EL	Zucker

TOPPING:

600 ml	Sahne
3 Paket	Sahnefest
2 Paket	Vanillezucker
25-30 x	Gewürzspekulatius
	gekauft oder selbst gebacken

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät
- Gummilippe

Zubereitung

01 Backofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

02 Eier trennen.

03 Eigelb mit Zucker und Wasser 5 Minuten schaumig rühren.

04 Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und esslöffelweise zufügen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

05 Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 10 – 15 Minuten goldgelb backen.

06 Für die Füllung Mandarinen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.

07 Mit Mango-Maracuja-Saft auf 1 Liter auffüllen. 18 EL davon abnehmen und mit Vanillepuddingpulver sowie Zucker mischen. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das angerührte Pulver mit einem Schneebesen einrühren.

08 Pudding unter Rühren 1 Minuten kochen. Anschließend die Mandarinen unterheben und auf dem Kuchen verteilen.

09 Vollständig abkühlen lassen.

10 In der Zwischenzeit die Sahne mit Sahnefest und Vanillezucker steif schlagen.

11 Auf dem Pudding verteilen und komplett mit Spekualtius belegen. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht ziehen lassen.