



FRUCHTIGE KEFIR-MANDARINEN-SCHNITTEN

Zutaten:

12,5 dag Butter, 20 dag Zucker, 4 Eier, 20 dag Mehl, 1 P. Backpulver,
5 TL Kakao, 1 TL Rum

Belag: 10 Blatt Gelatine, 3 Dosen Mandarinen (á 312 ml), 500 ml Kefir,
200 ml Schlagobers, Melissenblätter

Zubereitung:

- Rührteig bereiten, auf vorbereitetes Blech streichen, bei 180° C ca. 20 min backen, Gelatine einweichen, 2 Dosen Mandarinen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen
- Kefir, Zucker und 3 EL Mandarinsaft glatt verrühren
- Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und mit 3 EL Kefircreme verrühren, unter den restlichen Kefir ziehen
- Schlagobers steif schlagen und mit Mandarinen unter die Kefircreme heben
- Mandarinencreme auf den ausgekühlten Schokoladenboden geben
- Kuchen ca. 4 Stunden kalt stellen
- übrige Mandarinen gut abtropfen lassen, Kuchen in ca. 24 Stücke schneiden und mit Mandarinen und Melisse verzieren

