

## Zutaten:

### Boden:

4 Eier  
250 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
250 g Mehl  
1/2 P. Backpulver  
1/8 l Orangenlimonade  
1/8 l Öl

### Zum Tränken:

50 g Mandarinsaft

### Füllung:

8 Blatt Gelatine  
2 Dosen Mandarinen  
400 g Schmand  
80 g Zucker  
2 P. Vanillinzucker  
1 Spritzer Zitronensaft  
400 g Schlagsahne

### Verzierung:

Zartbitter-Kuvertüre

### Vorschlag:

Die Sahnefüllung nach Belieben mit einer Prise Zimt abschmecken.



**Backzeit:** 20min

**Temperatur:** 200°C

## Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig mit dem Rührgerät verrühren. **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star Vario** legen, die **Maxischnitte** ausziehen und daraufstellen.

Teig einfüllen und mit dem **Liftboy breit** glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 20 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen auf den **Profi-Schnittenhelfer** setzen und mit Mandarinsaft tränken.

Gelatine im **VEMMiNA CUP 1/2 L** in kaltem Wasser einweichen und nach Anleitung auflösen. Abgetropfte Mandarinen, Schmand, Zucker, Vanillinzucker und Zitronensaft mit dem Handrührer kräftig verrühren. (Mandarinen sollen dabei vollständig zerkleinert werden). Gelatine an die Masse angleichen und unterziehen. Sahne steif schlagen, mit dem Schneebesen unterheben. Sahnecreme mit dem **Liftboy breit** auf dem Boden verteilen und 1 Stunde kaltstellen. Mit dem **Clown** Osterküken ausstechen und als Förmchen zwischendurch in warmes Wasser tauchen.

Kuvertüre erwärmen, in ein kleines Pergamenttütchen füllen und die Küken verzieren.