

Joghurtkuchen mit Mandarinen

2	Ei(er)
50 g	Zucker
50 g	Mehl
1 Msp.	Backpulver
3 Blatt	Gelatine
200 g	Joghurt 0,1 % Fett
30 g	Puderzucker
½ Tüte/n	Vanillezucker
1 Dose	Mandarine(n)
200 g	Cremafine Vanille-Sahne

Eier und Zucker verrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Mehl und Backpulver unterrühren.

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Ein Backblech ca. 16 x 25 cm einfetten. Teig auf dem Blech gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Min backen.

Gelatine 5 Min in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit 1 El Joghurt in einem kleinen Topf erwärmen bis sie sich gelöst hat. Den restl. Joghurt mit Puderzucker und Vanillinzucker vermengen, zunächst 1-2 El in die Gelatinemasse rühren, dann diese in den übrigen Joghurt rühren und kühl stellen.

Mandarinen abtropfen lassen. Sahne steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse zu gelieren beginnt (nach ca. 15 Min), diese unter die Sahne rühren. Creme gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und mit Mandarinen verzieren. Gegebenenfalls - mach ich gern - mit gehackten Pistazien bestreuen.



Liebe Grüße eure Be8ungs Team