

Aprikosen- oder Mandarinen-Schnitten

etwa 12 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett
Backpapier

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Käse-Sahne Torte
100 g weiche Margarine oder Butter
3 Eier (Größe M)



Füllung:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgew. 240 g)
oder 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g)
50 ml Aprikosensaft (aus der Dose) oder
Mandarinenensaft (aus der Dose)
etwa 250 g kalte Schlagsahne
300 g Joghurt

1. Vorbereiten: Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Teig: Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt verstreichen und in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Min.

3. Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Kuchen in 2 Rechtecke (30 x 20 cm) halbieren. Eine Hälfte in 12 Stücke schneiden.

4. Füllung: Aprikosen **ODER** Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Schlagsahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) und Saft mit dem Schneebesen zu einer einheitlichen Masse verrühren. Dann Joghurt unterrühren und zuletzt die Sahne unterheben. Die Hälfte davon auf das Gebäck streichen, mit abgetropften Aprikosenspalten **ODER** Mandarinen belegen. Mit restlicher Füllung bestreichen, mit Gebäckstücken belegen, leicht andrücken und 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Dekorzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 16 g, Kh: 33 g, kJ: 1.268, kcal: 301