

# Aprikosen- oder Mandarinen-Schnitten

Sahnige Fruchtschnitten mit Aprikosen oder Mandarinen für den Sommer

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett  
Backpapier

### Teig:

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

### Füllung:

240 g Aprikosenhälften (Abtropfgew.) oder 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g)  
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 Minuten**

- ## 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, Flüssigkeit dabei auffangen und 50 ml abmessen. Schlagsahne steif schlagen. Mischung für die Füllung (liegt der Backmischung bei) und Flüssigkeit 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 (liegt der Backmischung bei) bestreuen.

