

Orangen-Pudding-Schnitten

Eine sahnige Orangentorte mit Schokolade vom Blech

etwa 20 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett
Backrahmen

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Belag:

3 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
1 l Orangensaft
120 g Zucker
200 g Dr. Oetker Kuchenglasur
Dunkel
600 g kalte Schlagsahne
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
150 g Butterkekse

Zum Verzieren:

175 g Mandarinen (Abtropfgew.)

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, darauf den Backrahmen stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

Boden auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- ③ **Belag:**
Pudding nach Packungsanleitung, **aber insgesamt nur mit 1 l Orangensaft und 120 g Zucker**, zubereiten. Den heißen Pudding auf dem Boden verstreichen und den Kuchen 20-30 Min. kalt stellen.
- ④ Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Sahne auf dem Pudding gleichmäßig verstreichen und die Butterkekse darauflegen. Die Kekse mit der Glasur mit Hilfe eines Backpinsels bestreichen. Solange die Glasur noch weich ist, die Kuchenstücke mit einem Messer einteilen, damit die Glasur, wenn sie erstarrt ist, nicht beim Schneiden bricht.
- ⑤ **Verzieren:**
Schnitten mit abgetropften Mandarinen aus der Dose dekorativ verzieren. Den Kuchen nochmal etwa 25 Min. kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Soll es einmal schneller gehen, verwenden Sie einfach 400 g Butterkekse mit Zartbitterschokolade und legen diese auf die Sahne.

