



# Süße Mandarinen-Sandwiches

Süße kleine Kuchenscheiben mit einer Füllung aus Sahnecreme und Mandarinen

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

- 175 g Mandarinen (Abtropfgew.)
- 1 Dr. Oetker fertiger Zitronenkuchen
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## 1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und 12 Filets für die Dekoration beiseitestellen. Kuchen in 12 gleich große Scheiben schneiden. Jede Scheibe diagonal halbieren.

## 2 Zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und auf jeweils einer der Kuchenhälften verteilen. Mandarinen darauf verteilen. Die jeweils andere Kuchenhälfte auflegen und leicht andrücken.

## 3 Verziern:

Mit den übrigen Mandarinstückchen verzieren und bis zum Servieren kalt stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Sandwiches können auch mit anderen Früchten, z.B. frischen Erdbeeren zubereitet werden.
- Nach Belieben die Sahnefüllung mit Raspelschokolade bestreuen.