

Zimtkuchen (Blechkuchen) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Tassen Zucker, 4 Eigelb, 1 Tasse Öl, 3 Tassen Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 1 Tasse Mandarinsaft.
Außerdem: 4 Eiweiß, 3 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 3 Becher Schmand, 3 Becher Sahne, 5 Dosen Mandarinen, 0,75 Tasse Zucker, 2 Teelöffel Zimt.

Die Vorbereitungen:

Die ersten sechs Zutaten nacheinander gut vermischen.

Die Zubereitung:

4 Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. 15 Minuten bei 180°C backen. Teig abkühlen lassen.
5 Dosen Mandarinen abtropfen lassen. 3 Esslöffel Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 3 Becher Schmand (200g) verrühren.
3 Becher Sahne (250g) mit 2 Sahnesteif schlagen und mit dem Schmandgemisch vermengen.
Mandarinen auf dem Boden verteilen und die Schmand-Sahne-Creme darauf streichen. 3/4 Tasse Zucker und 2 Teelöffel Zimt vermischen und auf den Kuchen geben.
1 Nacht kühl stellen.