



## Joghurt - Schnitten

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 15 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

5 Ei(er)  
150 g Zucker  
1 Msp. Zitrone(n) - Schale  
150 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
9 Blätter Gelatine  
3 Becher Sahne  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
600 g Naturjoghurt  
1 Dose/n Mandarine(n)

### NÄHRWERT

Calories: 3236 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Aus Eiern, 150 g Zucker, Zitronenschale, Mehl und Backpulver einen Teig herstellen. Diesen auf einem Blech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 10 - 15 Min. backen.

Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Sahne anschlagen. 100 g Zucker und 1 Vanillezucker einrieseln lassen und steif schlagen. Naturjoghurt unterheben. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Die Masse auf den Biskuitteig streichen. Mit den abgetropften Mandarinen die Schnitten verzieren und bis zum Verzehr kalt stellen.