

## Mandarinen-Schmand Schnitte mit Füllcreme Royal

<u>Zutaten (für ein Blech 60x40 cm)</u>	<u>Menge</u>
WESTFALIA Rühr Frisch	1000 g
WESTFALIA Goldquell Öl	400 g
Wasser	400 g
Gesamtmenge Rührmasse	1800 g
<b>Mandarinen</b>	900 g
<b><u>Schmand Topping:</u></b>	
WESTFALIA Füllcreme Royal	500 g
Wasser, kalt	1300 g
<u>Schmand</u>	600 g
Gesamtmenge	5100 g

### **Herstellung:**

Die Zutaten für die Rührmasse im All-In-Verfahren in der Anschlagmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen ca. 3 Minuten verrühren und auf ein Blech 60x40 cm verstreichen, anschließend mit den Mandarinen-Stücken belegen und backen.

Die Zutaten für das Schmand-Topping in der Anschlagmaschine ca. 3 Minuten aufschlagen dann auf dem abgekühlten Kuchen gleichmäßig verstreichen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Backtemperatur: 180 °C  
Backzeit: ca. 25 Minuten

