

Schüttelkuchen

Dieser leckere Schüttelkuchen mit Mandarinen und Paradiescreme ist ohne Backen in weniger als 5 Minuten fertig für das spontane Kaffeetrinken!

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Obstboden (Ø 26 cm)
350 g Mandarinen (Abtropfgew.)
400 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack
1 EL Dr. Oetker gehackte
Pistazien

Wie mache ich einen Schüttelkuchen mit Mandarinen?:

1 Vorbereiten:

Obstboden aus der Verpackung lösen und auf eine Torteplatte legen.
Einige Mandarinenfilets zum Verzieren auf einem Sieb abtropfen lassen, die Flüssigkeit dabei auffangen.

2 Paradiescreme schütteln:

Mandarinen mit der Konservenflüssigkeit, Schlagsahne, Sahnesteif und Paradiescreme in eine große Schüssel (Inhalt etwa 2 l) geben.
Schüssel mit einem Deckel fest verschließen und kräftig schütteln.
Creme auf dem Tortenboden verstreichen.

3 Schüttelkuchen mit Mandarinen verzieren:

Torte mit Mandarinenfilets, z. B. zu Schmetterlingen und mit Pistazien garnieren. Torte bis zum Verzehr kalt stellen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Obstboden für den Schüttelkuchen mit Mandarinen lässt sich auch einfach und schnell selber backen mit dem [Grundrezept Obstboden All-in-Teig](#).
- Anstatt Paradiescreme Vanille-Geschmack kann auch Paradiescreme Zitronen-Geschmack verwendet werden.

