

# Colbitzer Schmandkuchen mit Mandarinen-Zimt



## Zutaten für den Rührteig

4 Eigelb, 1 ½ Tassen Zucker, 1 Tasse Öl, 1 Tasse Selter, 3 Tassen Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 4 Eiweiß

## Zutaten für den Belag

4 kleine Dosen Mandarinen  
2 P. Tortenguß, 3 EL Zucker, 2 Becher Sahne, 2 P. Sahnesteif, 2 EL Zucker, 3 Becher Schmand, 3 EL Zucker, Zimt

## Zubereitung:

Aus den o.g. Zutaten Rührteig herstellen. Eiweiß schlagen, unterheben. Teig auf Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C zirka 25 Min. backen.

Mandarinen abgießen, Saft auffangen mit Tortenguss und 3 EL Zucker aufkochen. Mandarinen unterheben und auf den noch warmen Kuchen geben. Kuchen danach abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif und 2 EL Zucker steif schlagen. Schmand unter die Sahne heben. Masse auf den Kuchen verteilen. 3 EL Zucker mit Zimt mischen und den Kuchen damit bestäuben. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

**Gutes Gelingen beim Nachbacken!**