



Orangen-Buttercreme-Schnitten

Schnelles Rezept um einen gekauften oder selber gebackenen Sandkuchen aufzupeppen.

Zutaten:

4 Scheiben Sandkuchen
125 g Butter oder Margarine
50 g Puderzucker
1/2 Päckchen Vanille Puddingpulver,
1/4 l Milch
etwas Weinbrand,
2 Orangen
2 Eßlöffel rote Fruchtarmelade,
einige Walnüsse

Zubereitung

Vom Sandkuchen 4 Scheiben abschneiden.

Das geschmeidige Fett mit dem Puderzucker schaumig rühren und den nach Vorschrift auf der Packung mit der Milch bereiteten und kalt gerührten Pudding teelöffelweise gut untermischen.

Die Creme mit Weinbrand abschmecken, die Kuchenscheiben damit bestreichen und mit Orangenscheiben belegen.

Die Fruchtarmelade gibt man über die Orangen und umspritzt sie mit Buttercreme. Die Schnitten mit gehackten Walnüssen bestreuen.