



Schüttelkuchen

Schnell, einfach - gut für Backmuffel ;-)

Zutaten:

2 Becher Sahne
2 Päckchen Paradiescreme "Vanille"
2 Dosen Mandarinen
2 TL Zitronensaft

~~~~~

Zutaten für den Boden, falls dieser selber gebacken werden möchte:

4 Eier; getrennt  
3 El. Kaltes Wasser  
170 g Zucker  
80 g Mehl  
80 g Speisestärke  
1 Tl. Backpulver

(das Bodenrezept ist für 2 Böden und kann gut eingefroren werden, also der fertige Boden )

### Zubereitung

---

Der Belag:

Eine Dose Mandarinen abschütten (wer mag kann den Saft dann trinken \*schüttel\*), danach alles zusammen in eine Schüssel geben, Deckel drauf und schütteln. Man merkt wie sich die Masse schon nach kurzer Zeit (ca. 30 Sek.) verfestigt. Noch kurz weiterschütteln. Masse auf dem Boden verteilen.

Und servieren.... Guten Appetitt.

Soll er nicht gleich verzehrt werden, dann ab damit in den Kühlschrank, durchgekühlt schmeckt er nochmal so gut.

~~~~~

Zubereitung des Bodens:

Den Boden einer Springform mit Papier auslegen. (Auf keinen Fall den Boden oder den Rand der Springform einfetten, da der Teig sonst beim Backen abrutscht.) Eiweiss und das kalte Wasser mit den Quirlen des Handrührgerätes zu sehr steifem Schnee schlagen. Er soll luftig und zugleich fest genug sein, so dass ein Messerschnitt darin sichtbar bleibt. Dann den Zucker unter ständigem Weiterschlagen langsam einrieseln lassen und weiterrühren, bis es nicht mehr knirscht. Eigelb auf niedrigster Stufe unterziehen, bis vom Eigelb nichts mehr zu sehen ist. (Bei zu langem Rühren entweicht sonst zu viel Luft aus der



schaumigen Masse.) Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben, zur Eimasse geben und mit einem grossen Schneebesen kurz unterheben. Dabei nicht rühren, sondern den Schneebesen durch beide Schichten ziehen, über der Handkante abschlagen und neu ansetzen. Die Masse in die Springform füllen und glattstreichen. Form in den Backofen schieben, auf Gas Stufe 2 / E-Herd 180GradC schalten und etwa 35-40 Minuten backen. Nach 35 Minuten ein Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen und herausziehen. Bleibt kein Teig daran haften, ist der Boden fertig, sonst noch etwa 5 Minuten backen. Tortenboden mit einem Messer vorsichtig vom Formrand lösen. Springformrand entfernen und den Tortenboden auf ein Kuchengitter stürzen. Papier abziehen (falls das schwer geht, etwas kaltes Wasser darauf träufeln und dann abziehen) und den Tortenboden auskühlen lassen. Den Boden kann man in der Mitte durchschneiden (geht einfach mit einem Faden oder einem speziellen Tortenbodenschneider).