



SPEKULATIUS- MANDARINEN- SCHNITTEN MIT WEISSEM GLÜHWEIN

Zutaten:

Backrahmen- ca. 30 x 40 cm (Alternativ:
tiefes Backblech)

Boden:

- 4 Eier
- 150g Zucker
- 150ml Milch
- 100ml Öl
- 200g Mehl
- ½ Pckg. Backpulver
- 2 TL Spekulatiusgewürz

Füllung:

- 2 Pckg. Vanillepudding
- 2 EL Zucker
- 3 Dosen Mandarinen (2 Dosen davon
abfangen)
- 700ml weißer Glühwein (200ml
davon mit Pudding anrühren)

Creme-Füllung:

- 400g Sahne
- 400g Quark
- 3 Pckg. Vanillezucker
- 35g San Apart

Topping:

- Spekulatius

So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen, einen eckigen Backrahmen (ca. 30 x 40 cm) aufstellen (Alternativ: ein tiefes Backblech verwenden).
- 2 Die Eier gemeinsam mit dem Zucker in eine Rührschüssel geben und mind. 10 min lang schaumig aufschlagen. Nach 10 min die flüssigen Zutaten dazugeben. Das Rühren unterbrechen und Mehl, Backpulver sowie Spekulatiusgewürz dazugeben. Ganz kurz mit dem Rührgerät rühren, dann in langsamen Bewegungen mit dem Gummischaber unterheben.
- 3 Den Teig auf dem Backblech gleichmäßig verteilen und für ca. 15 min backen, anschließend abkühlen lassen.
- 4 Währenddessen 3 Dosen Mandarinen, 500ml Glühwein mit der Flüssigkeit von 2 Mandarinen-Dosen in einen kleinen Topf geben und köcheln lassen. Das Puddingpulver mit 200ml Glühwein und 2 EL Pudding in eine kleinen Schüssel gut verrühren, in den Topf geben und unter Starkem rühren nochmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen kalt stellen.
- 5 Die Sahne steif schlagen, den Quark, den Vanillezucker und das San Apart dazugeben und miteinander verrühren. Auf der abgekühlten Mandarinen Schicht gleichmäßig verteilen. Dann ganze Spekulatiuskekse mit etwas Abstand zueinander auf die Cremeschicht legen und den Kuchen über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Tag in Schnitten schneiden, sodass jeder Spekulatius Keks eine Schnitte bildet.

