



BISQUITSTERNE

ZUTATEN:

3/4 Tasse Sonnenblumenöl, 1 Tasse Vollmilch, 3 Eier, 250 g Mehl, 1 Vanillezucker, 2 TL Backpulver, 300 g Sahne, 300 g Schmand, 100 g Zucker, 1 kleine Dose Mandarinen, 3 EL Zucker und 1/2 EL Zimt zum Bestreuen

SO GEHT'S:

Öl, Milch, Eier, Mehl, Backpulver und Vanillezucker werden zu einem glatten Teig verrührt und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech gestrichen.

Nun muss der Teig ca. 15-20 Minuten bei 175° backen und anschließend ganz auskühlen.

In der Zwischenzeit lässt man die Mandarinen aus der Dose gut abtropfen und schneidet sie dann in kleine Stücke. Die Sahne wird steif geschlagen und vorsichtig mit

dem Schmand und 100 g Zucker verrührt. Schließlich hebt man die Mandarinenwürfel unter die Masse und streicht alles auf den gebackenen Teig.

Nun werden in einer kleinen Schüssel noch Zucker und Zimt miteinander verrührt. Diese Mischung streut man sparsam über den Kuchen.

Zum Schluss werden mit einer Plätzchenform die Sterne möglichst dicht aneinander ausgestochen.

TIPP:

Wenn Sie möchten, können Sie die Schmandcreme weglassen und den gebackenen Kuchen stattdessen nur mit etwas Puderzucker bestäuben. Statt Dosenmandarinen können Sie auch tiefgekühlte Himbeeren verwenden.