

# Limoschnitten



## Zutaten:

250 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
4 Eier  
125 ml Sonnenblumenöl  
150 ml gelbes Limo  
250 g Mehl  
½ Pkg. Backpulver  
2-3 gehäufte EL Kokosraspel

3 Becher Sahne  
3 Pkg. Sahnesteif  
2 Becher Schmand  
6 Pkg. Vanillezucker  
2 gehäufte EL Zucker  
50 g Kokosraspel  
1 Pkg. (= 6 Blatt) Gelatine  
2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 175 g)  
2 Dosen Fruchtcocktail (Abtropfgewicht je 250 g)

3 Pkg. Tortenguss weiß  
750 ml gelbes Limo



Ofen auf 175° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eier, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Öl und Limo unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, dazugeben. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, Kokosraspel drüberstreuen. Ca. 25 Minuten backen.

Wenn der Teig abgekühlt ist, Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Schmand, Zucker, Vanillezucker verrühren, Sahne unterheben. Gelatine nach Packungsanweisung anrühren, unter die Masse geben. Kokosraspel und Früchte langsam unterrühren. Auf dem Teig gleichmässig verteilen.

Im Kühlschrank kühlen.

Tortenguss nach Packungsanweisung anrühren und zügig drüberstreichen. Nochmal kühlen.

