Schmandkuchen

Kuchen » Mandarinen

Zutaten (26cm Form)

» 250g Mehl
» 125g Butter/Margarine
» 275g Zucker
» 2 Ei(er)
» 1/2 Pk. Backpulver
» 2 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 500ml Milch
» 3 B Schmand
» 3 kl. Dosen Mandarine(n)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Rezept-Foto

Zubereitung

Teig zubereiten:

- Butter, 125g Zucker und Ei verrühren
- Mehl und Backpulver zugeben
- Teig in einer Springform verteilen

Guß zubereiten:

- Mandarinen gut abtropfen lassen

- Pudding nach Anleitung kochen
- restlichen Zucker einrühren
- Pudding bis zum Erkalten oft durchrühren
- Schmand unter den Pudding rühren
- restliche Mandarinen unterheben

Fertigstellung:

- ein paar Mandarinen auf den Teig geben
- Masse auf dem Teig verteilen
- 60min bei 180°C backen

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 72

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke