

# 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