

Schmandkuchen

Quelle: HEW Kalender 1997

Form/ Menge: Blech

Rührteig mit Pudding-Schmand-Creme, Mandarinen und Guss. Statt Mandarinen können z.B. auch Aprikosenhälften verwendet werden.

Zutaten

Für den Teig:

- 100 g Zucker
- 250 g Butter
- 2 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 300 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 1 Prise Salz

Für den Belag:

- 3/4 l Milch
- 2 Pkg. Vanillepudding
- 4-6 EL Zucker
- 3 Becher Schmand
- 4 Dosen Mandarinen

Für den Guss:

- 1/2 l Mandarinenensaft
- 2 Pkg. Tortenguss

Zubereitung

1. Butter schaumig schlagen, Zucker und Eier unterrühren, restliche Zutaten für den Teig verrühren
2. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen
3. Pudding abkühlen lassen und dann Schmand unterrühren
4. Teig auf ein gefettetes Blech streichen und Puddingcreme darauf verteilen
5. Mandarinen gut abtropfen lassen, Saft für den Guss auffangen und Früchte auf der Creme verteilen
6. 45-50 Minuten bei 170 °C Umluft/ 190 °C Ober-Unterhitze backen
7. Mandarinenensaft mit Tortengusspulver aufkochen und nach dem Backen auf den Kuchen gießen.