

Schmand-Kuchen

Für den Teig:

- 75g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 200g Butter oder Margarine
- 200g Mehl
- 1 TL Backpulver
- Springform:
Boden mit hohem Rand

Für die Füllung:

- ½L Milch mit 2 Päckchen
Sahnepudding kochen
- 200g Zucker
- Prise Salz
- 3 Becher (600g) Schmand
in den lauwarmen Pudding geben
- 2 kleine Dosen Mandarinen
(abgetropft) untermischen
oder auf dem Boden verteilen

Den Kuchen bei 200°C für 75 Minuten backen.