

SCHMANDKUCHEN

Teig: 75g Butter
75g Zucker
150g Mehl
1 Ei
1TL Backpulver

Belag: 1/2 l Milch mit 200g Zucker und 2 Päckchen Vanillepudding kochen
sofort 3 Becher Schmand darunter ziehen
Masse auf den Teig geben
mit 2 Dosen Manderinen o.ä. belegen

Bei 180° ca. 1 Stunde backen

1 Umlauf 160°C ca. 1 Std

Auf den abgekühlten Kuchen Tortenguß geben