

Mandarinen-Schmand-Kuchen

Hinweise:

Zutaten:

- Mürbteig
 - 125g Mehl
 - 65g Zucker
 - 65g flüssige Butter
 - 1 Ei
 - 1 Backpulver
- Füllung
 - 500ml Milch
 - 2 Vanillepuddingpulver
 - 200g Zucker
 - 3 Becher Schmand
 - 2 Dosen Mandarinen
 - 1 Tortenguss, klar

Zubereitung

- Für den Mürbteig alles zusammen verkneten und kühl stellen
- Den Ofen auf 175°C vorheizen
- Pudding kochen (Milch, Pulver, Zucker)
- Mandarinen abtropfen lassen
- Den Teig als Boden und Wand in einer gefetteten Springform verteilen
- Den Schmand mit dem Pudding verrühren und auf dem Boden verteilen
- Die Mandarinen auf der Masse dicht aneinander legen
- Den Kuchen für 80min backen
- Nach dem erkalten den Kuchen mit Tortenguss überziehen