



# MANDARINEN SCHMAND KUCHEN

Passend für Springformen 23- 26 cm



## ZUTATEN:

### Boden :

150 g Mehl

75 g Butter

75 g Zucker

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

1 TL Backpulver

Belag:

2 Dosen Mandarinen

500 ml Milch

2 Pck, Puddingpulver Sahne- oder

Vanillegeschmack

200 g Zucker

800 g Schmand

Optional 1 Pck, Tortenguss klar

## ZUBEREITUNG:

1. Zutaten für den Boden miteinander verkneten und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. In der Zwischenzeit 400 ml Milch aufkochen lassen. die restlichen 100 ml mit dem Zucker und dem Puddingpulver glattrühren und in die kochende Milch geben. Unter Rühren einmal aufkochen und vom Herd nehmen.
3. Pudding etwas abkühlen lassen, dabei aufpassen dass sich keine Haut bildet (evtl. etwas abdecken)
4. Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.
5. Den Teig zu einem Kreis ausrollen und in die gefettete Kuchenform geben. Einen Rand hochziehen.
6. Den Schmand nacheinander unter den Pudding rühren.
7. 3/4 der Mandarinen unter die Masse heben und alles auf den Teig geben und glatt streichen
8. Mit den restlichen Mandarinen ein Muster auf den Kuchen legen
9. 60 Minuten backen, dann Backofen ausschalten und 30 Minuten ruhen lassen
10. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und auf dem Kuchen verteilen.
11. Vor dem Anschneiden abkühlen lassen, am besten über Nacht

