PDFMAILER.DE - Kostenfrei und werbegesponsert PDF drucken und direkt per E-Mail versenden >Test it free www.pdfmailer.de

Schmandkuchen (von Ulrike Halbach)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

für den Teig:	65 gr. Butter oder Margarine
	75 gr. Zucker
	1 Ei
	200 gr. Mehl
	1/2 P. Backpulver
für den Belag:	500 gr. Quark
	1 Vanillepuddingpulver
	75 gr. Zucker
	1 Vanillezucker
	3 Eigelb
	1/4 l Milch
	1 1/2 Becher Schmand
	1 Tasse Öl

Zubereitung:

Den Teig bei Umluft 150 Grad ca. 15 Minuten backen.
Alle Zutaten für den Belag zusammen verrühren und auf den vorgebackenen Boden geben

Zum Schluss den aus 3 Eiern geschlagenen Eischnee unterheben und 60 - 70 Minuten bei gleicher Temperatur (150 Grad weiterbacken)

Tipp: Der so aus dem Backofen genommene hohe Kuchen fällt etwas in sich zusammen

Gutes Gelingen!