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

Mandarinen-Schmand-Kuchen (von Anne Rizza)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

Mürbeteig:	1 Ei 75 g Margarine 75 g Zucker 1 Päckchen Vanillinzucker 200 g Mehl 1 TL Backpulver
Belag:	½ l Milch 2 Päckchen Vanillepudding 150 g Zucker 4 Becher Schamnd 2 Dosen Mandarinen (ohne Saft)

Zubereitung:

Die Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und damit Boden und Rand einer Springform auslegen.
Aus der Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker einen Pudding kochen und etwas abkühlen lassen. Den Schmand und die Mandarinen unter die Puddingmasse heben und die Springform damit füllen.

Bei 180°C ca. 1 Stunde backen.

Gutes Gelingen!