

## Kuchen – „Schmandkuchen“

Zutaten sind: Die ersten 8 Zutaten sind für den Mürbteig

- ➔ 125 gr. Margarine
- ➔ 100 gr. Zucker
- ➔ 1 Ei
- ➔ Salz
- ➔ abgeriebene Zitronenschale
- ➔ 1. Pck. Vanillezucker
- ➔ 250 gr. Mehl
- ➔ ½ Pck. Backpulver
- ➔ ½ L. Milch
- ➔ 150 gr. Zucker / 2 Pck. Vanillezucker
- ➔ Mandarinen / Aprikosen
- ➔ 2 Beutel Schmand / 2 Pck. Pudding

### Und so wird es gemacht:

Pudding kochen mit Milch und Zucker, abkühlen lassen und Mandarinen und/oder Aprikosen beimengen. Den Schmand unterrühren. *An den Früchten sollte man nicht sparen.*

**Weitere Bemerkungen:** Das Obst kann frei gewählt werden, je nach Geschmack

## Fortsetzung – und so wird es gemacht:

**Wer mehr Frucht mag:** Einfach die Mandarinen unter die Schmand-Creme rühren. So wird der Kuchen noch saftiger. Alternativ kannst du auch einfach Beeren nehmen, wenn du keine Mandarinen/Aprikosen magst.

### *Aufwand und / oder Herstellzeiten*

Vorbereiten

Etwa ½ Stunde für den Mürbteig dann nochmals 20 Min.

El.-Herd *backen*

ca. 60 Minuten bei 180° backen

Bei Gas-Stufe 03

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“