

Schmand – Kuchen



250 g Margarine
150 g Zucker
375 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
3 Esslöffel Milch



Zusammenrühren und auf gefettetes
Backblech geben

1 Liter Milch
2 Päckchen Vanillepudding



Mit wenig Zucker aufkochen und
abkühlen lassen

3 Becher Schmand
4 kleine Dosen Mandarinen



Zum Pudding geben und auf
dem Teig verteilen

Bei 175 ° C ca. eine Stunde backen.

Heißluft 2. Schiene bei 150 ° C ca. 65 Minuten.

Nach dem Abkühlen einen Guss von den Mandarinsaft
anrühren und auf dem Kuchen verteilen.