

## Schmand-Mandarinen-Kuchen



### **Boden:**

2 Eier

2 TL Backpulver

150 g Butter o. Margarine

150 g Zucker

400 g Mehl

### **Belag:**

4 Dosen Mandarinen

340 g Zucker

4 Päckchen Pudding Bourbon Vanille

1 l Milch

3 Schmand (je 200 g)

3 saure Sahne (je 200 g)

### Zubereitung:

Für den Boden aus den Zutaten einen Knetteig herstellen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und den Rand schön hochdrücken! Pudding mit Milch und Zucker nach Vorschrift zubereiten. Mandarinen abtropfen lassen. Schmand und sauren Sahne unter den Pudding mischen.

Die Hälfte der Masse auf den Boden geben, Mandarinen darauf verteilen und den Rest der Masse obenauf.

**Backzeit: 60 Min. bei 175 Grad**

Wer möchte, kann von dem Mandarinenensaft einen Tortenguss herstellen und auf den erkalteten Kuchen geben.