

SCHMANDKUCHEN

WIE AUS DEM MUSEUMSCAFÉ

Für den Boden

150g Butter
120g Zucker
2 Eier
1/2 Pck. Backpulver
300g Mehl

Für die Füllung

1 gr. Dose Mandarinen
2 Pck. Vanillepuddingpulver
1l Schmand
120g Zucker

Für den Guss

750ml Kirsch- oder Sanddornsaft
3 Pck. Tortenguss
3 EL Kokosraspeln

Alle Zutaten für den Boden zu einem glatten Teig verrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen. Für den Belag die Mandarinen in ein Sieb gießen, den Saft auffangen. Aus dem Saft und dem Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen. Abkühlen lassen und mit Schmand und Zucker verrühren. Die Früchte unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Den Kuchen etwas 45 Minuten backen und abkühlen lassen.

Einen Tortenguss bereiten - rot mit Kirschsafte oder orange mit Sanddornsafte. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und mit Kokosraspeln bestreuen. Fest werden lassen und aufschneiden.

