

Mandarinen-Schmand-Torte

- 200 g Mehl
1 Teel. Backpulver
100 g Zucker
100 g Margarine
1 Ei → zu einem Knetteig verarbeiten.
- Den Rand und Boden einer gefetteten Springform (ø 26 cm) mit dem Teig auskleiden.
- 500 ml Milch
100 g Zucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver → nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Etwas abkühlen lassen.
- 3 Dosen Mandarinen → abtropfen lassen.
- 3 Becher Schmand → unter den Pudding rühren, Mandarinen zuletzt unterheben.
- Die Masse auf den Teig füllen. Abbacken.

Temperatur: 175 °C

Backzeit: ca. 75 Minuten

Den Kuchen am Rand von der Form lösen, in der Form auskühlen lassen.