



## Mandarinen-Schmand-Kuchen

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 20 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 50 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 125 g Mehl
- 65 g Zucker
- 65 g Margarine oder Butter
- 1 Ei(er)
- 1 TL Backpulver
- 500 ml Milch
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 200 g Zucker
- 3 Becher Schmand, je ca. 200 g
- 2 Dose/n Mandarine(n), je ca. 300 - 350 g Füllmenge
- 1 Pck. Tortenguss, klar

### NÄHRWERT

Calories: 4512 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Für eine 26er Springform.

Als erstes den Pudding kochen (Milch, Puddingpulver und Zucker). Zum Abkühlen zur Seite stellen. Dabei Klarsichtfolie auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet.

Die Mandarinen abtropfen lassen. Dabei den Saft auffangen.

Für den Boden die Zutaten zusammenkneten. Teig in die gefettete Springform drücken, dabei einen Rand hochziehen.

Den Schmand mit dem abgekühlten Pudding verrühren und auf dem Boden verteilt. Die Mandarinen darauf verteilen.

Den Kuchen bei 175 °C Ober-/Unterhitze für etwa 80 Minuten backen.

Wenn der Kuchen erkaltet ist, aus dem Mandarinen-saft und dem Tortengusspulver nach Packungsanleitung einen Guss herstellen und den Kuchen damit überziehen.