

Schmand - Kuchen - Thüringer

Kategorien: Kuchen, Land, Thüringen

Zutaten für: 1 Rezept

ZUTATEN FÜR DEN BODEN

125	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
125	Gramm	Zucker
2-3		Eier
200	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

4	Becher	Schmand (600 g)
1	Pack.	Vanillinzucker
6	Essl.	Zucker

AUSSERDEM

2	klein.	Dosen Mandarinen
---	--------	------------------

Anleitung:

Für den Boden Butter oder Margarine mit Zucker geschmeidig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben und einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zu der Masse geben. Alles in eine gefettete Springform geben und glatt streichen. Für den Belag alle Zutaten verrühren. Auf den Teig geben und verstreichen. Zum Schluß die abgetropften Mandarinen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 40 Minuten backen.