

# Schmandkuchen

Zutaten:

4 Becher	Schmand
500 ml	Milch
2 Pck.	Puddingpulver (Vanillegeschmack)
200 gr	Zucker
1-2 Dosen	Mandarinen

Zubereitung:

1. Springform (26 cm - 28 cm) einfetten
2. Ofen auf 170° C (Umluft) und 190° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
3. Alle Zutaten miteinander verrühren.  
Auch wenn alles sehr flüssig ist, im Ofen wird es fest.
4. Den Teig in die Springform füllen.
5. 1 Stunde im Ofen backen, bis die Oberfläche braun wird.
6. und dann gut abgekühlt genießen

