

## Schmandkuchen

### Zutaten für eine Springform:

250 g Mehl  
125 g Butter  
80 g Zucker  
1-2 Eier  
1 Tl. Backpulver

Für die Masse:

200 g Zucker  
500 ml Milch  
2 Päckchen Vanillepuddingpulver  
4 Becher Schmand

### Und so geht's:

Mehl, Butter, Zucker, Eier und Backpulver zu einem Mürbteig verkneten, 1 Std. kühl stellen. In der Zwischenzeit aus Milch und Puddingpulver einen Pudding herstellen, abkühlen lassen. Danach den Schmand nach und nach unter den Pudding rühren bis eine glatte Masse entsteht. Den Mürbteig auswellen und mit der Masse bestreichen.

Variante 1:

Sie können darauf Mandarinen und Kokosraspel streuen und bei 170 ° C ca. 1 Std. backen.

Variante 2:

Die Schmandmasse auf den Mürbteig verteilen. Bei gleicher Temperatur und Dauer wie oben backen. Wenn der Kuchen erkaltet ist, mit Himbeeren belegen und einen Tortenguss darauf verteilen. Schmeckt sehr erfrischend.

Gutes Gelingen!



LANDWIRTSCHAFT  
Geflügelhof Saatbau  
hauseigene Futterherstellung

Lausheim 14 . 88356 Ostrach  
Telefon: (+49) 07589 - 3833  
Telefax: (+49) 07589 - 2698  
[www.senn-ei.de](http://www.senn-ei.de)



Foto: (Senn)