

Schmandkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

65 gr Margarine, 65 gr Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 150 gr Mehl, 1 Ei, 1,5 Teelöffel Backpulver, 0,5 l Vanillepudding, 3 Becher Schmand, 250 gr Quark, 130 gr Zucker, 3 Esslöffel Gustin, 1 mittelgroße Zitrone.

Die Vorbereitungen:

Aus Margarine(65g), Zucker(65g), Vanillezucker, Ei, Mehl(150g) und Backpulver einen Rührteig herstellen. Teig in eine Springform füllen. Vanillepudding nach Packungsanleitung kochen und erkalten lassen.

Die Zubereitung:

Kalten Vanillepudding mit Schmand, Quark, Zucker (130g), Gustin und den Saft einer Zitrone verrühren und auf den Rührteig geben.

Bei 150 Grad, ca. 60-70 Minuten backen.

Es kann nach dem Backen Obst auf den Kuchen gegeben werden.