

Streuselkuchen mit Mandarinen und Schmand (für 1 Blech)

ACHTUNG UNBEDINGT eine hohe Fettpfanne nutzen, da der Kuchen HOCH wird!!)

Teig:

700 g	Mehl
300 g	Zucker
250 g	Butter
2	Ei
4 TL	Backpulver
2 Pk.	Vanillezucker

→ alles zu einem Teig verrühren

Belag:

8 kl Dosen	Mandarinen
8 Becher	Schmand
160 g	Zucker
2 Tüten	Vanillepuddingpulver (zum kochen)

→ alles zusammen verrühren (Mandarinen zum Schluß zugeben aber auch mit dem Mixer verrühren, die sollen nicht „am Stück“ bleiben, sondern „zerfledder“ sein)

Hälfte des Teiges auf das Backblech (eingefettet oder mit Backpapier ausgelegt) geben und andrücken (Rest für die Streusel beiseite stellen.

Den Belag auf den Teig geben, gleichmäßig verstreichen.
Streusel oben drauf.

Bei 175° Grad Umluft ca. 1 Stunde backen

UNBEDINGT in der Form erkalten lassen, dann erst anschneiden!!