



Mandarinen Schmand Kuchen

Zutaten für den Boden

- 4 Eier
- 300 g Zucker
- 250 ml Öl
- 350 g Mehl
- 1 Pk. Vanillinzucker
- 1 Pk Backpulver
- 150 ml Fanta

Zubereitung

1. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen - wer den Teig im Thermomix macht, vermischt alles bei Stufe 4, bis es ein gleichmäßiger Teig wird.
2. Dann den Teig auf ein Blech geben und 15-20 Minuten bei 160-175 Grad backen.

Zutaten Belag

- 5 Dosen Mandarinen á 300 g, Abtropfgewicht 175 g (wer die gar nicht mag: das geht auch gut mit Birnen)
- 3 Becher Sahne
- 3 Becher Schmand
- Zimt und Zucker zum Bestreuen.

Zubereitung

1. Die Mandarinen abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
2. 3 Becher Sahne schlagen und mit 3 Bechern Schmand verrühren - VORSICHT, nicht wild rühren, dann wird der Schmand zu flüssig. Eher leicht unterheben.
3. Zum Schluss mit Zimt und Zucker bestreuen.