

# Mandarinen Schmand Kuchen

vom großen Ofenzauberer

## Zutaten:

Teig:

350 g Weizenmehl Typ 550  
150 g Zucker  
125 g Butter  
1 Ei  
2 TL Backpulver  
1 TL. Black & White Vanillezucker

Streusel:

175 g Weizenmehl Typ 550  
75 g Zucker  
60 g Butter  
1 Ei  
1 TL Backpulver  
1 TL. Black & White Vanillezucker

Belag:

5 Becher Schmand  
5 Dosen Mandarinen (abgetropft)  
80 g Zucker  
1 Pck. Vanillepuddingpulver



## Zubereitung:

Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zuerst alle Teigzutaten verkneten.

Den Teig (sehr bröselig) auf den gefetteten großen Ofenzauberer geben und mit dem Teigroller glatt walzen und am Rand den Teig hochziehen.

Nun die abgetropften Mandarinen auf dem Boden verteilen.

Sodann die feinen Streusel herstellen und beiseite stellen.

Für den Belag den Schmand, Zucker und das Vanillepuddingpulver glatt verrühren. Die Schmandmasse auf die Mandarinen gießen und glatt verstreichen.

Zum Schluss die Streusel gleichmäßig verteilen.

Den großen Ofenzauberer in den vorgeheizten Backofen unterste Schiene/Rost geben und ca. 55 Min. auf Sichtkontakt backen.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und mit dem kleinen Servierheber direkt aus der Form servieren.

**Verwendete Produkte:** großer Ofenzauberer, Teigroller, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN