

Schmand

- 250g Mehl
- 125g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 125g Butter
- 1 Ei
- 2 Teel. Backpulver

Mürbeteig, damit die Backform auskleiden

- 1 Pk. Vanillepudding nach Anleitung kochen → unter rühren abkühlen
- 2 Becher Schmand unterrühren in den Pudding
- Masse auf Mürbeteig in Backform
- 2 Dosen Mandarinen abschütten und Saft aufheben
- Mandarinen auf die Masse legen und bei 180°C Ober- Unterhitze 60 Minuten backen.
- Nach abkühlen, klarer Guss oben drauf → ¼ Liter vom Mandarinenensaft. Braucht kein Zucker mehr.

