



## Schmand - Pudding - Mandarinen - Torte

★★★★★

*Kuchen & Torten*

**Vorbereitungszeit:** 35 Min. **Kochzeit:** 1 Std., 10 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 45 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

200 g Mehl  
75 g Zucker  
75 g Butter  
1 TL Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise(n) Salz  
1 Ei(er)  
500 ml Milch  
2 Pck. Puddingpulver, Vanillepudding  
175 g Zucker  
600 g Schmand  
2 kl. Dose/n Mandarine(n)  
1 Pck. Tortenguss

### NÄHRWERT

Calories: 4860 kcal  
Serving Size: 1

heraus nehmen und abkühlen lassen.

Den Tortenguss nach Packungsanweisung, jedoch mit dem Mandarinen-saft zubereiten und auf dem Kuchen verteilen.

Torte dann am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen!

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 175 Grad oder bei Umluft 155 Grad vorheizen.

Den Rand einer Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und evtl. mit Semmelbröseln ausstreuen, den Boden mit Backpapier auslegen.

Das Mehl mit Zucker, Salz, Backpulver, Vanillezucker, Butter und Ei verkneten. Den Teig auf dem Boden fest andrücken und einen Rand hochziehen.

Die Mandarinen gut abtropfen lassen, den dabei Saft auffangen.

Das Puddingpulver mit 10 EL Milch verrühren. Den Rest der Milch mit dem Zucker aufkochen lassen und das angerührte Puddingpulver einrühren. Den Pudding aufkochen lassen, dann sofort in einer Schüssel mit dem Schmand verrühren. Die Creme auf den Boden streichen. Die Mandarinen im Kreis darauf legen.

Den Kuchen 60 Minuten backen, danach noch 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Dann