

## Schmandkuchen

### Teig

65 gr. Margarine

75 gr. Zucker

200 gr. Mehl

½ Pck. Backpulver

1 Eier

Teig in eine gefettete  
Springform geben.

Rand 3-4cm  
hochziehen.

### Belag

500 gr. Quark

1 Becher Schmand

1 Pck. Sahne-Pudding-  
Pulver

150 gr. Zucker

3 Eigelb

1 Vanillezucker oder 10  
gr.selbstgemachter V.-  
Zucker

½ Tasse Oel

¼ liter Milch

Alles mit dem Mixer  
vermischen und in die  
Springform geben.

Die Backzeit beträgt  
bei 175 - 200 Grad 45  
min!

**3 Eiweiß schlagen, 3 Eßlöffel Zucker zufügen und steif**

**schlagen,**

**auf den Kuchen streichen und nochmals 15 min. backen.**

**Der Belag ist flüssig, aber keine Angst, nach dem Backen ist  
alles fest.**