Thüringer Schmandkuchen



Zutaten

Zutaten für 1 Springform:

Boden:

- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 3 Teelöffel Backpulver

Belag:

- 600 g Schmand
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 6 Esslöffel Zucker
- 2 Eier

Außerdem:

- 1 kleine Dosen Mandarinen

Zubereitung

1. Für den Boden Butter oder Margarine mit Zucker geschmeidig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben und einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zu der Masse geben. Alles in eine gefettete Springform geben und glatt streichen.

2. Für den Belag alle Zutaten verrühren. Auf den Teig geben und verstreichen. Zum Schluss die abgetropften Mandarinen darauf verteilen.

3. Im vorgeheizten Backofen bei 190°C etwa 40 Minuten backen.