Israel-Kuchen
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Butter oder Margarine, 200 gr Zucker, 5 mittelgroße Eier, 275 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 150 gr Butter oder Margarine, 100 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 3 Becher Schmand, 1 kleine Dose Pfirsiche oder Aprikosen, 2 Dosen Mandarinen, 1 Päckchen Löffelbiskuits.

Die Vorbereitungen:

Aus den Zutaten 1-5 einen Rührteig herstellen und auf einem viereckigen Blech (am besten mit einem Backrahmen) backen ca. 25 Minuten bei 175°C.Alle restlichen Zutaten (6-9) cremig rühren (geht am Besten, wenn alles Zimmertemperatur hat). Pfirsiche klein schneiden und mit den Mandarinen unter die Schmand-Masse heben.

Die Zubereitung:

Pfirsich-Mandarinen-Schmand-Masse auf den ausgekühlten Rührteig streichen und eine Packung zerbröselte Löffelbiskuits draufstreuen.Nicht erschrecken!!! Der Belag kann dünnflüssig sein, wird aber im Kühlschrank schnittfest.