

Schmandkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

65 gr Margarine, 0,125 l Milch, 75 gr Zucker, 0,125 Tasse Öl, 1 Ei, 200 gr Mehl, 0,5 Päckchen Backpulver, 500 gr Quark 20%, 1 Päckchen Sahne Pudding, 1 Päckchen Vanille Zucker, 1 Becher Schmand, 3 mittelgroße Eiweiß, 150 gr Zucker.

Die Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten bis einschließlich Backpulver in eine Schüssel geben, verkneten und in eine gefettete Form geben. Die Zutaten bis einschließlich Schmand für den Belag in einer Schüssel vermengen und in die Form geben, 45 min. bei 175-200 C° backen. Die drei Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und nach den 45 min. auf dem Kuchen verteilen, dann noch mal 15 min. backen. Abkühlen lassen, fertig.