

Schmandkuchen

| 1 Backblech | 1 Springform (26er) |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 2 mittelgroße Eier | 1 mittelgroße Eier |
| 110 gr. Zucker | 55 gr. Zucker |
| 1 Pkch. Vanillezucker | ½ Pkch. Vanillezucker |
| 40 ml Öl | 20 ml Öl |
| 65 ml Mineralwasser | 32 ml Mineralwasser |
| 150 gr. Mehl | 75 gr. Mehl |
| 1,5 Teel. Backpulver | 1 Teel. Backpulver |
| 4 Dosen Mandarin - Orangen | 2 Dosen Mandarin - Orangen |
| 4 Becher Sahne | 2 Becher Sahne |
| 1 Teel. Puderzucker | 1 Teel. Puderzucker |
| 4 Becher Schmand (a 250gr.) | 2 Becher Schmand (a 250gr.) |
| 1 Teel Zimt | 1 Teel Zimt |

Eier, Zucker und 1 Packchen Vanillezucker schaumig rühren.

Öl und Mineralwasser unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Teig in eine gefettete Fettpfanne geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175° ca. 20 Minuten backen.

Mandarin-Orangen in einem Sieb abtropfen lassen.

Sahne steif schlagen, nach und nach 1 Teel. Puderzucker dazugeben. Schmand unter die steifgeschlagene Sahne heben. Mandarin-Orangen auf den abgekühlten Kuchen verteilen, die Sahne-Schmandmasse darauf verteilen. Zimt und Zucker mischen und über den Kuchen sieben.

3h vor dem Servieren einfrieren wird der Kuchen sehr erfrischend.