

Zutaten:

Rührteig:

200 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
1 P. Vanillezucker
250 g Mehl
1/2 P. Backpulver

Schmandmasse:

3/4 l Milch
2 P. Vanillepuddingpulver
150 g Zucker
400 g Schmand
200 g saure Sahne

Belag:

Obst nach Belieben
Kirschen, Mandarinen
oder Stachelbeeren

Guss:

2 P. Tortenguß
400 ml. Obstsaft oder Wasser

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 20 + 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Umluft: 175°C

Zubereitung:

Margarine und Zucker im **Schlagkessel** weißcremig aufschlagen, Eier nach und nach unterrühren.

Mehl und Backpulver darübersieben und mit dem **Hardliner** unterziehen.

Maxi-Schnitte mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** setzen, komplette Größe ausziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca.20 Min backen.

In der Zwischenzeit aus der Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen. Schmand und die saure Sahne unter den Pudding rühren.

Obst abtropfen lassen.

Den heißen Kuchen aus dem Backofen holen, Puddingmasse darüberstreichen. Obst darauf verteilen, **nochmals 25 Min backen.**

Nach dem Abkühlen Obstsaft bis zu 400 ml mit Wasser auffüllen und mit 2 P. Tortenguss einen Guss kochen und über den Kuchen giessen.