Schmandhasy

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Teig:

150 g Zucker
2 Eier

1 P. Vanillezucker
200 g Mehl
80 g Zitronenlimonade o. Mineralwasser
1/2 Pck. Backpulver
60 g Öl
2 Tropfen Rumaroma

Belag:

250 g Schlagsahne
300 g Schmand

60 g Zucker
2 g Zimt

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 12min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier schlagen, den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, Zitronenlimonade dazu geben und alles schaumig rühren. Dann das Mehl und das Backpulver mit dem *Müllermeister* dazu sieben und mit dem Öl und dem Rumaroma unterrühren. Den *Thermo-Star Vario* mit einer *Dauerbackunterlage* versehen, den *Hasy* darauf stellen und den Teig mit dem *Hermelin M* einfüllen. Dann in dem vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Für den Belag wird die Schlagsahne steif geschlagen und dann der Schmand mit dem *Softliner groß* untergehoben und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilt. Mit dem Löffelrücken Spitzen ziehen und dick mit Zimt- und Zuckergemisch bestreuen, *Hasy* mit Schokoladenspritzglasur und Mikadostäbchen verzieren.