Roter Maxi-Flitzer

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Mürbeteig:
250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter
1 Ei
1 P. Vanillezucker
1/2 P. Backpulver
Füllung:
1/2 l Milch
200 g Zucker
2 P. Vanillepuddingpulver
Saft 1/2 Zitrone
3 Be. Schmand

1 Dose Mandarinen

1 P. roter Tortenguß
etwas rote Speisefarbe

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 35-40min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 175°C
Umluft: 175°C

Zubereitung:

Mürbeteig:
Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** in den **Schlagkessel** sieben, Butter, Zucker und Ei zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit dem **Wellholz** zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** ausrollen, den **Maxi-Flitzer** in den Teig drücken, Teigreste in die Form geben und mit dem **Rolli-Set** andrücken.
Füllung:
Milch mit Zucker und Vanillepuddingpulver aufkochen. Schmand und Zitronensaft mit dem **Softliner** unterrühren.
Die Masse etwas abkühlen lassen und auf dem Mürbeteig verteilen, mit Mandarinen belegen.

Im vorgeheizten Backofen backen: bei 175 ° ca 40 Min.

Guß:
Den roten Tortenguß mit dem Mandarinensaft anrühren, aufkochen lassen, mit roter Speisefarbe nachfärben und auf dem gebackenen Kuchen verteilen.