

## 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

## 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 Mandarinenensaft anrühren, aufkochen lassen, mit roter Speisefarbe nachfärben und auf dem gebackenen Kuchen verteilen.

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 35-40min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 175°C

Umluft: 175°C