Früchte-Schmand-Kuchen

Runde Ofenhexe

- 2 Eier
- 75 g Neutrales Speiseöl
- 75 g Schmand
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 kl. Dose Mandarinen oder andere Früchte

Die Eier und das Öl in eine Schüssel geben (TM 10Sek./Stufe 4) vermischen.

Die übrigen Zutaten hinzufügen und miteinander verrühren (TM 25 Sek/Stufe 4), bis ein glatter Teig entsteht.

Die Früchte gut abtropfen lassen.

Den Teig in die leicht geölte runde Ofenhexe geben.

Den Teig mit den Früchten belegen und leicht eindrücken.

Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen, untere Einlegeschiene, Ober- und Unterhitze bei 180°C für ca. 30 Min. backen.

Den Kuchen mit Hilfe der Packs an aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortheradtke@web.de
Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef
Shop:
https://www.pamperedchef.eu/pws/radtke/store/DEO/catalog/HomeDE?bizname=radtke&BusinessName=radtke&OrderTypeId=DEO&