

Schmandkuchen mit Kirschen

Springform	Blechkuchen		
360 ml	750 ml	Milch	
75 g	150 g	Zucker	
1 (klein)	1	Ei	
1 Pak.	2 Pak.	Vanillepuddingpulver	
300 g	600 g	Schmand	
Pudding kochen, abkühlen lassen den Schmand unterrühren			
125 g	250 g	Butter	
100 g	200 g	Zucker	
2	4	Eier	
75 g	150 g	Mehl	
1 TL	½ Päckchen	Backpulver	
Rührteig herstellen und auf Backblech streichen. Bei 180°-200°C ca 15 min backen Die Pudding-Masse auf den Kuchen verteilen			
1 Glas	2 Gläser	Schattenmorellen	
Abtropfen lassen und auf der Pudding-Masse verteilen Nochmals bei 180°-200°C ca 15 min backen			
1 Pak	3 Pak	Roten Tortenguss	
Mit Kirschsafft anrühren und auf dem kalten Kuchen verteilen Am besten schon am Vortag backen Guten Appetit.			