

Mandarinenblechkuchen

350 g Mehl

200 g Butter

175 g Zucker

2 Eier

1 Pkg. Vanillezucker

½ Pkg. Backpulver zu einem Teig verrühren, auf dem Blech verstreichen.

½ l Milch

1 Pkg. Puddingpulver

Vanille-Geschmack

2 EL Zucker Pudding kochen, abkühlen lassen.

500 g Schmand

700 g Mandarinen unter den Pudding ziehen, auf dem Teig verteilen.

200 g Butter

100 g Mehl

150 g Kokosraspeln

175 g Zucker zu Teig verrühren, als Streussel auf der Füllung verteilen.

Bei 170° (Umluft) ca. 25-35 Minuten backen.