

# *Mohn-Schmand Kuchen*

## **Zutaten für den Teig:**

150 g Mehl

½ Pck. Backpulver

65 g Zucker

1 Ei

65 g Butter

## **Für die Füllung:**

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 Pck. Mohnback (Fertigmohnfüllung)

500 ml Milch

1 Becher Schmand

## **Für den Belag:**

3 Eier, Gr. M

80 g Zucker

1 Pck. Saucenpulver, Vanille

## **Zubereitung:**

Mehl mit Backpulver mischen, mit Zucker, Ei und Butter zu einem Knetteig verarbeiten und 20 Minuten im Kühlschrank lagern.

Springform (26 cm) einfetten und mit dem Teig auslegen, 1 cm Rand hochziehen.

Pudding nach Anleitung aufkochen (ohne Zucker), Mohnback und Schmand unterrühren und auf den Teig verteilen. Dann den Kuchen bei 180 Grad (Ober- u. Unterhitze) 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Zucker und Vanillesoßenpulver schaumig rühren, Schmand zugeben und das Eiweiß unterheben. Die Masse nach den ersten 30 Minuten auf dem Kuchen verteilen und weitere 30 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form vollständig auskühlen lassen, dann erst den Springformrand lösen. Am besten den Kuchen einen Tag vor dem Verzehr backen.

***Gutes Gelingen!***