

Haselnußkuchen

300g Zucker mit 6 Eigelb schaumig rühren. 2 EL Mehl mit 1/2 Pck Backpulver mischen und unter die Eimasse mischen.

Dann 1 EL Grieß, 300g gemahlene Haselnüsse und eine Tasse Milch unterrühren.

Den steifgeschlagenen Eischnee zum Schluß unterheben.
In eine Springform füllen und bei Mittelhitze eine Stunde backen.

Schmandkuchen

4 Eier

200g Mehl

200g Zucker

200g Butter o.ä.

1/2 Pck Backpulver

alles ordentlich verrühren,

aufs Blech streichen und bei Mittelhitze 15 Minuten backen

Aus 600ml Milch

1 Pck Vanille-Pudding

1 Pck Vanille-Zucker

1 Pck Vanille-Soße

einen Pudding kochen und etwas erkalten lassen.

Dann 3 Becher Schmand unter den Pudding rühren, auf den gebackenen Boden verteilen und 4 Dosen gut abgetropfte Mandarinen (oder anderes Obst) darauf geben.

Noch einmal 15-20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen Tortenguß unter Verwendung des Mandarinen-saftes auf den Kuchen geben.

Herr Michalski

Die Quelle alles Guten liegt in einem herrlich duftendem Gericht.