

## „Waldecker Schmandkuchen mit Goldtröpfchen“

### ***Für den Teig:***

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 1/2 Tassen Mehl
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Zitronensprudel

### ***Für den Belag:***

- 4 Becher Schmand (à 250 g)
  - 2 Becher Schlagsahne (à 250 g)
  - 2 Päckchen Vanillezucker
  - 2 Päckchen Sahnesteif
- Nach Geschmack: Zucker und Zimt

**Vorbemerkung:** Tasse = Kaffeetasse, d.h. ca. 180-200 ml Inhalt

### **Zubereitung:**

Eier, Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker und Öl verrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und zufügen. Zitronensprudel unterrühren. Den Teig auf ein Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175-200 °C etwa 15-20 Minuten backen. Auskühlen.

Schlagsahne mit 2 Päckchen Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und unter den glattgerührten Schmand ziehen. Die Masse auf dem Boden verteilen, evtl. mit Zucker und Zimt bestreuen. Vor dem Anschneiden noch 1-2 Stunden kühl stellen.