

„Waldecker Schmandkuchen mit Goldtröpfchen“-

Zutaten für den Teig: (Tasse = Kaffetasse)

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 ½ Tassen Mehl
- 2 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Tassen Zitronensprudel



Zutaten für den Belag:

- 4 Becher Schmand
- 2 Becher Schlagsahne
- 3 Pck. Vanillezucker
- 2 Pck. Sahnesteif
- evtl. Zucker und Zimt

Zubereitung:

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

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