Schmandkuchen

Zubereitungszeit:
Eine reichliche Stunde.

Dazu ist zu sagen:
Wirklich Schmand nehmen und nicht irgendwas anderes!

Reicht für 6-8 Personen.

1.	**125 g Butter**, **125 g Zucker**, **3 Eigelb**	in einer Schüssel schaumig rühren.
2.	**250 g Mehl**, **2 TL Backpulver**, **125 g Milch**	dazugeben und zu einen Teig verrühren.
3.	Ein **Backblech** mit Butter	einfetten.
4.	Den Teig	auf das Backblech streichen.
5.	**4 Becher Schmand**, **3 EL Öl**, **175 g Zucker**, **1 Päckchen Vanillepudding**	verrühren.
6.	**3 Eiweiß**	schlagen und unter die Schmandmasse heben.
7.	Die Schmandmasse	auf dem Kuchenboden verteilen.
8.	**2 Dosen Mandarinen**	auf der Schmandmasse verteilen.
9.	**200 g Kokosraspeln**, **1 Ei**, **1 EL Milch**, **50 g Zucker**	verkneten und auf den Kuchen verteilen.
10.	Den Kuchen	30 – 40 min bei 200 °C backen. Falls zuviel Oberhitze, die sich nicht abstellen lässt, mit Alufolie abdecken.