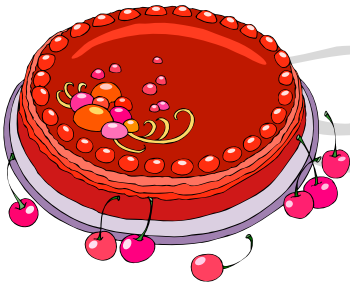


# Faule-Mädchen Kuchen



## Pudding:

500ml Milch  
2 Eßl. Zucker  
1 Tüte Puddingpulver

Zutaten miteinander aufschlagen, in der offenen Mikro-Plus-Kanne bei 600 Watt 2x2 Minuten garen; nach 2 Minuten durchrühren.  
(Falls man 1l Milch nimmt- 2x3 Minuten garen)

## Kuchen:

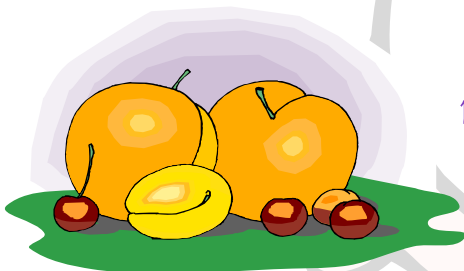
4 Eßl. Öl  
4Eßl. Mehl  
½ Backpulver  
3 Eßl. Zucker  
2-3 Eier



Alle Zutaten in dieser Reihenfolge in den Mix-Max geben und tüchtig schütteln. Tortenbodenform mit Backpapier auslegen, Kuchenteig hineingeben, mit dem Top-Schaber verteilen. 4 Minuten bei 600 Watt garen.

## Belag+ Guß

1 kl. Dose Mandarinen  
2 Eßl. Zucker  
1x Tortenguß



Den Kuchen vom Backpapier lösen, den Pudding (oder Schmand) auf den Kuchen geben. Mandarinen abtropfen. Den Pudding auf dem Kuchen verteilen, die Mandarinen auf dem Pudding verteilen.  
Den Saft der Mandarinen mit Zucker und Tortenguß mit dem Schneebesen in der Mikro-Kanne auflösen, 2x1 Minute bei 600 Watt erhitzen (in der Halbzeit umrühren). Über die Mandarinen geben.  
Fertig!