

## Lebkuchen-Ecken mit Schmandguß

### Zutaten für ca. 24 Stücke:

- 250 g Butter/Margarine
- 375 g Zucker (175 g für Teig, 200g Zucker für Pudding)  
abgeriebene Schale von je 1 unbehandelten Zitrone oder Orange (oder getrocknet)
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 75 g Stärkemehl
- 1 gehäufter Teel. Backpulver
- 3 gestr. EL Lebkuchengewürz
- 2 Dosen (à 850 ml) Aprikosen
- ½ l Milch
- 2 P. Vanillepuddingpulver
- 600 g Schmand
- 75 g Mandelblättchen

1. Fett und 175g Zucker schaumig rühren. Zitronen- und Orangenschale zufügen. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und unterrühren.
2. Teig auf eine gefettete, bemehlte Fettpfanne streichen. Aprikosen abtropfen lassen und, bis auf einige zum Verzieren darauf verteilen.
3. 1/8 l Milch und Puddingpulver glattrühren. 3/8 l Milch und 200 g Zucker aufkochen. Puddingpulver einrühren (dabei Topf von Herdplatte wegnehmen), nochmals aufkochen und Schmand unterrühren. Auf die Aprikosen streichen. Mit Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175° / Umluft 150° / Gas: Stufe 2) ca. 40 Minuten backen.

4. Kuchen nach belieben in Rauten schneiden. Evtl. mit Sahnetuffs, Aprikosenhälften und Mandeln verzieren.