

Mandarinen Schmand Kuchen

Backzeit: ca. 80 Min. / Ober-/Unterhitze 175 C

Zutaten: 500 ml fettarme Milch, 270 g Zucker, 2 Päckchen Puddingpulver (Vanille), 125 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 1 Prise Salz, 70 g kalte Butter, 1 Ei, 3 Becher Schmand (je 200 g), 2 Dosen Mandarinen, 1 Päckchen Tortenguss

Zubereitung:

A 500 ml fettarme Milch, 200g Zucker, 2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)

2 EL Milch mit 200 g Zucker und Puddingpulver verrühren. Restliche Milch aufkochen, aufgelöstes Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen. Pudding vom Herd nehmen, mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Pudding vollständig auskühlen lassen, am besten im Kühlschrank

B 125 g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise(n) Salz, 60 g Butter (kalt), 1 Ei, 70 g Zucker

Mehl mit Backpulver und Salz verrühren. Butter in Stückchen, Ei und den restlichen Zucker zugeben und zügig zu einem Mürbeteig kneten, ggf. etwas Flüssigkeit zufügen. Teig ca. 20 Minuten kalt stellen.

C Springform 26 cm

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund etwas größer als die Springform (26 cm Durchmesser) ausrollen. Teig in die gefettete oder mit Backpapier belegte Springform legen und einen Rand hochziehen.

D 3 Becher Schmand (je 200 g), 2 Dosen Mandarinen

Pudding mit Schmand verrühren und gleichmäßig auf den Teig verteilen. Mandarinen abtropfen lassen und auf die Schmandmasse legen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 175 Grad) ca. 80 Minuten backen.

E 1 Päckchen Tortenguss

Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und den ausgekühlten Kuchen damit überziehen.

Verfasser: Joachim Rodenhauser