

Mandarinen schmand Kuchen

250 g Mehl

2 TL Backpulver

125 g kalte Butter + etwas zum Einfetten

230 g Zucker

1 Ei (Gr. M)

2 Pck. Vanillepuddingpulver

600 ml Milch

600 g Schmand

½ TL Zitronenabrieb

2 Dosen Mandarinen

1. Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Butter, 80 g Zucker und das Ei miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Eine Springform fetten und mit Mehl ausstäuben.

2. In der Zwischenzeit ¼ der Milch mit Puddingpulver glattrühren. Restliche Milch mit 100 g Zucker in einem Topf aufkochen. Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren und sofort vom Herd ziehen. Noch warmen Pudding mit Schmand, 50 g Zucker sowie Zitronenabrieb cremig rühren. Zur Seite stellen.

3. Für den Boden 2/3 des Mürbeteigs auf Springformgröße (26 ø cm) ausrollen. Restlichen Teig zu einem 3 cm hohen Rand in der Form hochdrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstecken.

4. Mandarinen abtropfen lassen und dann in der Schmandcreme verrühren. Mit Hand verrühren, damit die Mandarinen nicht klein gerissen werden. Etwas Mandarinen saft in die Creme giessen.

Schmandcreme in die Backform giessen und glatt streichen.

5. Mandarinen-Schmand-Kuchen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) im unteren Drittel 60-70 Minuten backen. Fertigen Kuchen bei ausgeschaltetem Ofen und geöffneter Backofentür 30 Minuten abkühlen lassen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

6. Kuchen am besten über Nacht in den Kühlschrank.

Guten Appetit !