

Mandarinen-Schmand-Kuchen

Zutaten (Teig):

- 1 TL Backpulver
- 80 g Butter
- 200 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zutaten (Belag):

- 600 ml Milch
- 160 g Zucker
- 3 o. 4 Becher Schmand (je 200 g, mir reichen 3)
- 3 Büchsen abgetropfte Mandarinen
- 1 Zitrone (Abrieb und Saft)
- 2 Puddingpulver (Vanille)

Experimentiervorschrift:

Die angegebenen Zutaten für den Teig verkneten, diesen etwas eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Mandarinen aus der Dose in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Für den Pudding 500 ml Milch und Zucker aufkochen, Puddingpulver in 100 ml Milch anrühren und zur heißen Milch geben.

Dann den Schmand, den Zitronensaft und den Abrieb in den heißen Pudding einrühren.

Den Teig in die 26er-Springform geben und gleichmäßig verteilen. Nun die Füllung auf den Kuchenboden geben. Ich habe zwischendurch immer Mandarinen dazugegeben. Manche Rezepte empfehlen auch, die Mandarinen erst oben aufzulegen.

Der Kuchen wird 80–90 Minuten bei 160°C¹ Umluft gebacken. Man kann Risse vermeiden, wenn man den Kuchen bei geöffneter Backofentür auskühlen lässt. Wenn man die Mandarinen ganz oben aufgebracht hat, wird noch eine Beschichtung mit Tortenguss empfohlen.

¹ 320 F.