

Mandarinen-Schmand-Kuchen

Aus der runden Stoneware

Vorbereitungszeit 20 Min | Backzeit 60 Min



So wird's gemacht:

Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Mehl, brauner Zucker, Butter, Backpulver, Vanillezucker und Ei in den Mixtopf geben und 1 Min/Stufe 4 verrühren.

Teig in die leicht gefettete runde Stoneware+ geben und ausrollen, Rand dabei hochziehen.

Mandarinen gut abtropfen lassen, Saft auffangen.

Milch, Puddingpulver, und Zucker in den Mixtopf geben, 5 Sek/Stufe 4 vermischen und anschließend 8 Min/100°C/ Stufe 2 aufkochen. Schmand zugeben und 30 Sek/Stufe 4 vermischen. Creme auf den Teig geben und die Mandarinen darauf verteilen.

Kuchen in vorgeheizten Backofen 60 Min backen. Nach Ende der Backzeit Kuchen zum Abkühlen auf das Kuchen-gitter stellen und abgekühlt aus der Form stürzen.

Tortenguss nach Packungsanweisung, jedoch mit Mandari-nensaft zubereiten und auf dem Kuchen verteilen.

Mandarinen-Schmand-Kuchen am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen und servieren.

ZUTATEN: für 12 Stücke

Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 80 g brauner Zucker
- 100 g Butter
- 10 g Backpulver
- 1 Pck Vanillezucker
- 1 Ei

Für die Creme:

- 500 g Milch
- 2 Pck Vanillepuddingpulver
- 150 g Zucker
- 600 g Schmand

Für den Belag:

- 2 kleine Dosen Mandarinen
- 1 Pck Tortenguss
- 1 EL Zucker

Gutes Gelingen, Deine Melli