

## Mandarinen Schmand Kuchen

### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Boden

- 250 g Weizenmehl
- 125 g Zucker
- 2 Eigelb (oder ein ganzes Ei)
- 2 TL Backpulver
- 125 g Butter (oder Margarine)



#### Für die Füllung

- 500 ml Milch
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 600 g Schmand
- 125 g Zucker
- 850 g Mandarinen (1 große Dose)

#### optional

- 1 Päckchen Tortenguss

**Arbeitszeit:** ca. 20 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 70 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 90 Minuten

### Zubereitung Schritt-für-Schritt:

1. Rühre das Eigelb mit dem Zucker und der Butter oder Margarine schaumig. Gib das Mehl und Backpulver hinzu und knete alles zu einem feinen Teig.
2. Lege den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier aus und fette den Rand ein. Drücke dann den Mürbeteig als Boden hinein und bilde, wenn möglich, auch einen kleinen Rand.
3. Nun kochst du den Pudding. Verrühre dafür das Puddingpulver und den Zucker mit 100

ml der Milch. Die übrigen 400 ml der Milch bringst du zum Kochen und rührst dann die Puddingpulvermischung ein. Koche den Pudding nochmal kurz auf und stelle ihn dann beiseite.

4. Gib den Schmand in eine große Schüssel und füge den Pudding dazu. Rühre beides gut um. Wenn du möchtest, kannst du nun schon die abgetropften Mandarinen dazugeben und unterheben. Alternativ verteilst du sie zum Schluss oben drauf.
5. Verteile die Schmand-Füllung auf dem Mürbeteigboden. Lege zum Schluss die Mandarinen drauf, wenn du sie vorher nicht untergemixt hast.
  
6. Backe deinen Schmand-Kuchen bei **175°C Ober- und Unterhitze für 60-70 Minuten** im vorgeheizten Backofen. Ob er gar ist, testest du am besten mit einem kleinen Holzstäbchen, der sogenannten Stäbchenprobe. Bleibt kein Teig am Stäbchen haften, ist dein Mandarinen-Schmand-Kuchen fertig.

Wundere dich nicht, wenn der Kuchen nach der Backzeit noch flüssig wirkt. Er wird mit dem Abkühlen fest.

7. Wenn du möchtest, kannst du nach dem Backen noch ein Päckchen angerührten Tortenguss auf der Mandarinen-Schmand-Torte verteilen. Zum Anrühren eignet sich der Mandarinenensaft. Dann hat sie einen schönen Glanz. Der Kuchen schmeckt aber auch ohne ganz wunderbar.



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).