

## Mandarinen-Schmand Kuchen



*kleinkindtauglich*

### Einfaches Rezept für einen köstlichen Mandarinen Schmand Kuchen

Der Mandarinen-Schmand Kuchen ist ein Klassiker auf der Kaffeetafel, der relativ einfach zu backen, dennoch richtig köstlich und alles andere als langweilig ist. Dieses Rezept stammt von unserer Tante Hanni, die wie eine Oma für uns war und nun leider nicht mehr unter uns weilt.

Für ihren leckeren Kuchen kommt eine Pudding-Schmand-Creme mit saftigen Mandarinen auf einen knusprigen Mürbeteigboden. Da der Kuchen sehr saftig und cremig ist, kannst du ihn auch schon problemlos einen Tag vorher backen und er schmeckt immer noch frisch am nächsten Tag. Was du zum Backen brauchst und wie du den Kuchen genau zubereitest zeige ich dir in diesem Rezept...

- **Zutaten für 1 Springform**
  - **Für den Kuchenboden**
    - 250 g Mehl
    - 125 g Zucker
    - 2 Eigelb
    - 2 TL Backpulver
    - 125 g Butter oder Margarine
  - **Für die Mandarinen-Schmand-Füllung:**
    - 500 ml Milch
    - 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
    - 1 große Dose Mandarinen
    - 600 g Schmand
    - 125 g Zucker

---

## So wird der Mandarinen Schmand Kuchen zubereitet

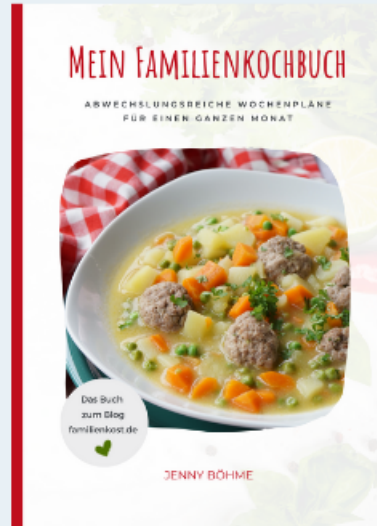
1. Trenne zuerst die Eier.
2. Rühre das Eigelb mit dem Zucker und der Butter oder Margarine schaumig. Das Eiweiß brauchst du für dieses Rezept nicht.
3. Gib das Mehl und Backpulver hinzu und knete alles zu einem feinen Teig.
4. Lege den Boden einer Springform mit Backpapier aus und fette den Rand ein. Drücke dann den Mürbeteig als Boden hinein und bilde, wenn möglich, auch einen kleinen Rand.
5. 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.
6. Gib den Schmand in eine große Schüssel und füge den Pudding dazu. Rühre beides gut um, gib die abgetropften Mandarinen dazu und hebe sie unter.
7. Die Schmand-Füllung verteilst du nun auf dem Mürbeteigboden.
8. 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.

Lasst ihn euch schmecken!

**Unsere Empfehlung für Dich:**

## MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>