Schmandkuchen mit Mandarinen ???

Der Schmandkuchen war früher ein Klassiker, wenn meine Oma, Tante oder Mama zur Kaffeetafel eingeladen haben. Meistens wurde so ein Schmandkuchen mit Mandarinen aus der Dose und vor allem im Winter bei uns gebacken. Es ging schnell denn frisches, tiefgefrorenes Obst gab es damals noch nicht. So wurden immer wieder gerne Dosenfrüchte im Winter zum Backen für so einen wunderbaren Schmandkuchen verwendet.

Ich erinnere mich immer wieder gerne an diese gemütliche Zeit zurück ,wenn die Familie sich nachmittags zum Kaffee und Kuchen getroffen hat, viel erzählt und gelacht wurde. Es wurden natürlich immer unzählige Kuchen gebacken und man konnte sich oft gar nicht entscheiden welchen Kuchen man als erstes probieren wollte.

Auch früher war ich schon ein großer Liebhaber von Käsekuchen und natürlich auch Schmandtorten aller Art. Das ist auch heute noch so, und deshalb wollte ich jetzt unbedingt mal diesen Klassiker aus meiner Kindheit auf meinem Blog verewigen.

Die Kombination aus Schmand oder Quark in Verbindung mit Vanillepudding macht mich immer wieder schwach. Ich liebe es einfach und meine Familie zum Glück auch. Trotzdem habe ich genau diesen Kuchenkassiker sehr sehr lange nicht mehr gebacken, weil man leider immer wieder mit neuen Ideen beschäftigt ist und dabei das Altbewährte aus den Augen verliert.

Ich habe mich allerdings noch für ein bisschen Krokant als Topping entschieden. In meinem Fall habe ich das Krokant gleich nach dem Backen auf dem Kuchen verteilt und nach dem Abkühlen noch mit ein wenig Puderzucker bestäubt. Ich liebe den leichten Crunch.

Und genau deshalb verdient dieses Rezept hier seinen Platz ??

Zutaten -20er oder 24er Springform

Mürbeteig :

200g Mehl

75g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1TL Backpulver

1 Ei

geriebene Schale einer halben Zitrone

Schmandcreme:

500 ml Mich

2 Pck. Sahnepuddingpulver

100 g Zucker

1 Prise Salz

2 kl. Dosen Mandarinen

600 g Schmand

2 Hand voll Krokant

Puderzucker

Butter und Mehl für die Springform

Zubereitung

- den Mürbeteig nach Anleitung zubereiten. Der Link ist am Ende des Rezeptes
- kalt stellen

- Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 160°C Umluft vorheizen
- Mandarinen in ein Sieb füllen und abtropfen lassen
- von der Milch einige EL entnehmen und mit dem Puddingpulver verrühren
- die restliche Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen
- das angerührte Puddingpulver unter Rühren in die kochende Milch geben, dabei den Topf von der heißen Platte ziehen
- etwas abkühlen lassen, dabei den Topf abdecken, damit sich keine Haut bildet
- den Schmand in den Pudding geben und zum Schluss die Mandarinen vorsichtig unterrühren
- die vorbereitete Kuchenform mit dem Mürbeteig auskleiden
- dabei auch am Rand hochziehen, und mit der Gabel einige Male in den Teig stechen
- nun den Schmandteig auf den Mürbeteig füllen und glatt streichen
- im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen
- anschließend, nach dem Backen wer mag mit Krokant betreuen,und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Und nun lasst es euch schmecken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤





Klassischer Mürbeteig mit Butter