



Mandarinen-Schmand-Kuchen

1. Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und 1 Minuten / Knetstufe kneten. Teig in die Stoneware rund geben, direkt ausrollen und einen ca. 3 cm hohen Rand hochziehen, kalt stellen. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für die Füllung Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Milch, Zucker und Puddingpulver in den Mixtopf geben und 8 Minuten / 100°C/Stufe 2 zu einem Pudding kochen.
3. Schmand und Zitronenschale zugeben und 20 Sekunden / Stufe 4 unterrühren.
4. Pudding-Schmand-Masse auf den Mürbeteigboden geben und die Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen.
5. Auf dem Rost, unterste Schiene 60 Minuten backen.
6. Aus Mandarinentaft und Tortengusspulver einen Guss zubereiten und diesen auf dem Kuchen verteilen.

Zutaten:

Für den Teig

250 g Weizenmehl Type 405
60 g Zucker
125 g Butter, weich
1 Prise Salz
1 Ei

Für den Schmandguss

600 g Milch
175 g Zucker
2 Pckg. Vanillepuddingpulver
600 g Schmand
2 TL Zitronenschale gerieben
2 Dosen Mandarinen/Orangen Guss
300 g Mandarinentaft (von den Dosenmandarinen)
1 Pckg. Tortenguss, klar

Benötigtes Material

Stoneware rund

Zubereitungszeit

20 Minuten Vorbereitung
60 Minuten Backzeit