

Mandarinen-Schmand-Kuchen

Der Mandarinen-Schmand-Kuchen überzeugt durch die unsagbar schmackhafte und cremige Schmand-Pudding-Füllung. In Kombination mit dem zarten Mürbeteig und den fruchtigen Mandarinen wird der Kuchen zum Geschmackserlebnis ☐

Für das Rezept gibt's eine Videoanleitung:
<https://youtu.be/9Hy6IYdk6vA>

Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei. MilCHFREI und fruktosearm
siehe Tipp



Für eine Springform mit 26cm Durchmesser

Für den Teig:

1 Grundrezept „[Mürbeteig süß](#)„

Für die Füllung:

1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175g)

$\frac{1}{2}$ L Milch (ggf. laktosefrei)

180g Zucker

2 P. Vanillepuddingpulver

600g Schmand (ggf. laktosefrei)

1. Den Mürbeteig nach Rezept herstellen, dann in einer Springform verteilen und einen kleinen Rand hochziehen. Mürbeteig mitsamt der Form etwa 30 Minuten kühl stellen.
2. Die Mandarinen abtropfen lassen. Einige Mandarinspalten für die Deko beiseitelegen.
3. 400ml Milch und Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Puddingpulver mit der restlichen Milch glattrühren. In die kochende Milch einrühren, einmal aufkochen lassen.

4. Schmand sofort unter den heißen Pudding rühren, dann die große Mandarinenmenge unter die Masse ziehen. Die Füllung auf den Mürbeteig geben und glattstreichen.

5. Die restlichen Mandarinen auf der Schmandcreme verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 – 60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Milchfrei – Tipp: Den Mürbeteig mit veganer Margarine nach Rezept zubereiten. Für die Füllung Milch durch Mandeldrink austauschen. Anstatt Schmand einen veganen Schmandersatz auf Sojabasis einsetzen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker 1:1 durch Getreidezucker ersetzen, auch für den Tortenguss. Bei Mandarinen besteht eine individuelle Verträglichkeit. Je nach Jahreszeit können frische Mandarinen verwendet werden, diese sind bei Fruktoseintoleranz verträglicher als Mandarinen aus der Dose. Sehr lecker schmeckt dieser Kuchen aber auch ohne Fruchtfüllung!



