

Schmand – Beerenkuchen

Der Mürbeteig – Schmandkuchen schmeckt mit aromatischen Beeren gleich doppelt lecker!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Mürbeteig:

150g Butter (ggf. laktosefrei)

220g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

3/4 gestrichener TL Xanthan

80g Zucker

1 TL Backpulver

1 kleines Ei

1 Prise Salz

Für die Füllung:

½ L Milch (ggf. laktosefrei)

180g Zucker

2 P. Vanillepuddingpulver

3 Becher Schmand (ggf. laktosefrei)

Für den Belag:

Etwa 500g Beeren (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)

1 P. roter Tortenguss

200ml Sahne

1 P. Sahnesteif

1 P. Vanillezucker

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und verkneten. Den Teig in eine gefettete Springform drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Teigboden etwa 30 Minuten kühl stellen.

2. Die Beeren waschen und abtropfen lassen. Erdbeeren vierteln.

3. 400ml Milch und Zucker in einen Kochtopf geben und aufkochen. Puddingpulver mit der restlichen Milch glatt rühren. In die kochende Milch einrühren, einmal aufkochen lassen. Schmand unterrühren, sofort in die Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 – 60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

4. Den Kuchen auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umschließen. Die Beeren auf dem Schmandkuchen verteilen. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf dem Kuchen verteilen.

5. Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif fest aufschlagen und in eine Tortenspritze füllen. Schmandkuchen mit Sahnetuffs verzieren.



