

Schmand-Mandarinen-Kuchen

Mürbeteigkuchen mit cremiger Schmandfüllung und saftigen Mandarinen!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, fruktosearm siehe Tipp



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 TL Xanthan

80g Zucker

1 TL Backpulver

1 kleines Ei

1 Prise Salz

Für die Füllung:

250g Mandarinen aus der Dose

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

180g Zucker

2 P. Vanillepuddingpulver

3 Becher Schmand (ggf. laktosefrei)

1 P. Tortenguss

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. Mandarinen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.
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 untermischen, sofort in die Springform füllen und glatt streichen.
4. Die Mandarinen auf die Schmandcreme verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 50 – 60 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.
5. Tortenguss nach Anleitung zubereiten, hierzu kann der Mandarinensaft eingesetzt werden, und auf den Kuchen streichen.

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 Fruchtbefrag!

