

Schmandkuchen Schwarz-Weiß mit Mandarinen

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Für die Springform (Ø 26 cm):
etwas Fett

Rührteig:

125 g weiche Margarine oder Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
3 Eier (Größe M)
220 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao
3 EL Schlagsahne



Belag:

100 g Dr. Oetker Kuvertüre Vollmilch
2 Dosen Mandarinen (Abtropfgew. je 175 g)
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver
Vanille-Geschmack
60 g Zucker
375 ml Milch
250 g Schmand

1. Vorbereiten: Den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Rührteig: Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und abwechselnd mit der Sahne in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Springform glatt streichen.

3. Belag: Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Mandarinen auf einem Sieb **gut** abtropfen lassen. Knapp 1/3 der Früchte zum Garnieren zurücklassen, restliche Mandarinen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Puddingpulver mit Zucker mischen und nach Packungsanleitung, **aber mit nur 375 ml Milch**, einen Pudding kochen. Pudding etwas abkühlen lassen und den Schmand unterrühren. Unter die Hälfte der Puddingcreme die geschmolzene Kuvertüre rühren. Dunkle und helle Puddingcreme **getrennt** in kleine Gefrierbeutel füllen, jeweils eine Ecke abschneiden und abwechselnd Streifen auf den Teig spritzen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 50 Min.

Kuchen nach dem Backen noch etwa 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, dann in der Form auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen.

4. Erkalten Kuchen mit einem Messer vom Springformrand lösen. Springformboden lösen und Kuchen auf eine Tortenplatte legen. Kurz vor dem Servieren mit zurückgelassenen Mandarinen garnieren.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 15 g, Kh: 32 g, kJ: 1.179, kcal: 281