

# Schmandkuchen mit dreierlei Streuseln

Saftiger Rahmkuchen vom Blech, verfeinert mit Streuseln aus Mandeln, Kokos oder Kakao

etwa 24 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Fettpfanne:

Fett

### Streuselteig:

750 g Weizenmehl

225 g Zucker

3 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

3 Eier (Größe M)

300 g weiche Butter

### Schmandbelag:

800 g Schmand

250 ml Milch

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Eier (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Käsekuchen Hilfe

Hilfe

### Außerdem:

50 g Kokosraspel

50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 EL Dr. Oetker Kakao

## 1 Vorbereiten:

Fettpfanne fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Streuselteig:

Mehl mit Backin in einer großen Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Gut die Hälfte der Streusel auf dem Blech zu einem glatten Boden andrücken und vorbacken.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Boden in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost etwas erkalten lassen.



**3 Schmandbelag:**

Schmand mit Milch, Zucker, Vanillin-Zucker und Eiern in einer Schüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe verrühren. Käsekuchen Hilfe unterrühren und den Schmandbelag auf dem Boden verstreichen. Übrige Streusel dritteln. 1/3 der Streusel mit den Kokosraspeln verkneten. 1/3 der Streusel mit den Mandeln verkneten. Und 1/3 der Streusel mit Kakao und evtl. 1 EL Milch verkneten Die dreierlei Streusel nach Belieben in Quadraten oder Streifen auf dem Belag verteilen. Kuchen fertig backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 35 Minuten**

Kuchen in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verfeinern Sie den Schmandbelag mit 100 g Rosinen.

