


# Schmandtorte

Ein fruchtiger Schmandkuchen mit vielen Mandarinen

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine

### Belag:

480 g Mandarinen  
800 g Schmand  
1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack  
125 g Zucker

## 1 Vorbereiten:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Springformboden fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Springformboden als Boden andrücken. Übrigen Teig zu einer Rolle formen und einen etwa 3 cm hohen Rand an den Springformrand drücken.

## 3 Belag:

Schmand mit Puddingpulver und Zucker verrühren. Die Mandarinen auf dem Teig verteilen und die Schmandmasse darüber glatt streichen. Die Form auf einem Stück Backpapier (evtl. kann etwas Fett aus der Form auslaufen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 45 Min.**



Den Kuchen etwa 15 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen,  
dann auf einem Kuchenrost in der Form erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt 3 kleiner Dosen Mandarinen können Sie auch 1 große Dose Mandarinen (Abtropfgew. 480 g) verwenden.
- Nach Belieben den gebackenen Kuchen mit Mandarinen verzieren.

