

Schmandtorte

Diese Rezept für einen Schmandkuchen gelingt ganz leicht. Zubereitet mit cremigem Schmand und fruchtigen Mandarinen schmeckt er wie bei Oma.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Fett

Mürbeteig:

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

Schmandbelag:

480 g Mandarinen

800 g Schmand

1 Pck. Dr. Oetker Original

Puddingpulver Vanille-Geschmack

125 g Zucker

Wie backe ich eine einfache Schmandtorte?:

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

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 **Schmandbelag zubereiten:**

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 kann auch 1 große Dose Mandarinen (Abtropfgew. 480 g) verwendet werden.

